ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Домашняя выпечка требует много терпения, внимания и, конечно, времени. Вот почему в наш торопливый век осталось не так много семей, где хозяйки радуют домочадцев свежим, теплым домашним хлебом, кексами, булочками. Между тем, современная домашняя техника позволит вам побаловать родных свежей выпечкой.

В этой книге вы найдете самые разнообразные рецепты домашнего хлеба и хлебобулочных изделий, а также узнаете об истории хлеба, особенностях его приготовления и маленьких хитростях, которые помогут вам с минимальными затратами времени стать на кухне настоящей волшебницей!

- Гера Треер
  - Волшебный процесс

Гера Треер
Домашний хлеб

Волшебный процесс

Наши прапрабабушки, а еще раньше их прапрабабушки, отлично знали, что в дом, где пахнет свежеиспеченным хлебом, всегда хочется вернуться. Вы скажете, что давным-давно не было ни хлебозаводов, ни маленьких пекарен и хозяйки были просто вынуждены вручную осуществлять все производственные процессы по выпечке хлеба. Но дело не только в этом. Сегодня промышленное изготовление хлебобулочных изделий поставлено на гигантский поток, а все равно нет ничего волшебнее, чем запах домашнеиспеченного хлеба.

На смену печам пришли хлебопечки, но, даже если у вас нет этого современного устройства, хлеб из обыкновенной духовки, поверьте, будет великолепен и разнообразен. Это обеспечат не только всевозможные добавки, начинки и посыпки, предложенные в рецептах нашей книги, но и ваша фантазия. Призвав ее в помощницы, приступайте к таинству, именуемому «выпечка домашнего хлеба», и, конечно, не забывайте о некоторых правилах и тонкостях волшебного процесса.

Внимательно отнеситесь к выбору муки. Для выпечки качественного домашнего хлеба вам понадобится сухая, без комков, свежая мука. Чтобы не ошибиться в выборе, украдкой возьмите щепотку муки и смочите слюной. Если после этой нехитрой процедуры окраска муки останется светлой, смело оплачивайте покупку. Если мука потемнеет, значит, она лежалая и может испортить результат вашего труда. Муку, показавшуюся вам сыроватой, слегка подсушите.

Обязательно просейте используемую муку. Для удачной выпечки хлеба вам необходимо просеять муку. С помощью этого приема мука насытится кислородом, что непременно положительно скажется на мягкости, аромате и пышности вашего изделия.

Приготовьте опару по всем правилам. Если вы готовите хлеб опарным способом, не допускайте охлаждения опары. Из-за этого хлеб может получиться слишком плотной консистенции и будет плохо перевариваться. Готовность опары определить совсем не сложно: готовая опара вдвое увеличена в объеме и покрыта пузырьками.

Следите за готовностью теста. Чтобы не переусердствовать с мукой и не получить в результате несъедобный почти каменный продукт, всыпайте муку небольшими порциями, обязательно помешивая тесто после каждого добавления. Тесто готово, если оно перестает прилипать к рукам (за исключением тех рецептов,

где консистенция теста особо оговорена).

Следите за готовностью изделия. О готовности хлеба расскажет цвет корочки и звук, слышимый при постукивании по дну изделия: если он будет отчетливым, значит, хлеб готов. По-другому готовность изделия можно проверить, воткнув в его середину деревянную зубочистку: если она выйдет сухой и чистой, значит, хлеб готов; если на ней будут видны следы теста, значит, хлеб нужно еще допекать.

Охлаждайте готовый хлеб медленно. Если у вас нет специальной цели получить материал для художественной лепки в виде хлебного мякиша и плотную резиновую подставку под эту лепку в виде хлебной корки, очень осторожно извлекайте свежеиспеченные изделия из духовки. Охлаждайте горячий хлеб медленно, естественным путем, обеспечив доступ воздуха к нижней части изделия. Для этого используйте решетку, плоское сито и т. п. приспособления.

С пожеланием удачи на всех этапах процесса

Гера Треер, автор-составитель

Хлеб и булочки из пшеничной, ржаной и цельнозерновой муки

Из пшеничной муки

Дрожжевой пшеничный хлеб из теста на опаре «Бабушкин домашний»

...

• 8 стаканов (1 кг) пшеничной муки

• 3 ст. ложки сухих активных дрожжей или 50 г свежих прессованных дрожжей

• 1/2 стакана сахара

• 3 стакана теплой воды

• 4 ст. ложки растительного масла

• 3 ч. ложки соли

В большой миске смешайте воду (40 °C), дрожжи, соль, масло, сахар и половину нормы муки. Смесь тщательно перемешайте, поместите в теплое место и дайте подняться до увеличения объема в 2 раза.

Постепенно добавьте оставшуюся муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным. Положите тесто в смазанную растительным маслом миску и переверните несколько раз так, чтобы все тесто покрылось маслом. Накройте влажной тканью и дайте подняться до увеличения объема в 2 раза.

Затем обомните тесто и оставьте на несколько минут. Подготовленное тесто разделите на 3 равные части, сформуйте из них буханки и уложите изделия в 3 прямоугольные формы для хлеба размером 20×10 см, смазанные маслом. Дайте изделиям постоять до увеличения объема вдвое. Выпекайте в духовке 35-45 минут при температуре 180 °C. Если верх начнет подгорать, накройте изделия фольгой.

Пшеничный хлеб из теста на закваске «Квасной патриотический»

...

• 6 стаканов пшеничной муки высшего сорта

• 1 стакан закваски
• 1/2 стакана сахара
• 1 1/2 стакана теплой воды
• 1/2 стакана растительного масла
• 1 1/2 ч. ложки соли
Для закваски:
• 1/2 стакана муки
• 1 ч. ложка сахара
• 1/2 стакана теплой воды

Смешайте сахар, масло, соль, воду и 1 стакан закваски в большой миске. Просейте муку и добавьте в смесь. Смажьте тесто маслом и уложите в смазанную маслом миску. Подготовленное тесто накройте и оставьте подниматься на ночь.

На следующий день вымесите тесто в течение 10 минут. Разделите пополам и положите в две смазанных маслом формы. Дайте тесту подняться до увеличения объема вдвое.

Выпекайте в духовке 40-45 минут при температуре 180 °С до тех пор, пока при постукивании изделия снизу звук не станет глухим. Готовому хлебу дайте остыть на решетках.

Для закваски смешайте муку, сахар, воду и неплотно накройте емкость крышкой (лучше использовать закручивающуюся или пластмассовую, проделав в ней отверстие). Емкость укутайте и поместите в теплое место, например, на батарею.

На следующий день добавьте несколько ложек муки, 1 ч. ложку сахара влейте столько теплой воды, чтобы получилось тесто как для оладий. Вновь накройте, укутайте и поместите в теплое место на несколько часов.

Батоны из дрожжевого теста с пшеничной мукой, коричневым сахаром и оливковым маслом по-итальянски «Тосканские»

...

• 4 стакана пшеничной муки высшего сорта
• 2 ст. ложки кукурузной крупы или крупчатки
• 2 ч. ложки сухих активных дрожжей
• 1 яйцо
• 1 ст. ложка коричневого сахара

• 1 1/3 стакана теплой воды (45 ˚C)

• 1 1/2 ч. ложки оливкового масла

• 1 1/2 ч. ложки соли

Положите муку, коричневый сахар, соль, дрожжи, влейте теплую воду и оливковое масло в ведерко хлебопечки в порядке, рекомендованном производителем. Выберите настройку «тесто» и нажмите «пуск».

Полученное тесто обомните и уложите на слегка посыпанную мукой поверхность. Разделите тесто на 2 части и сформуйте буханки. Положите их швом вниз на разделочную доску, обильно посыпанную кукурузной крупой. Накройте буханки влажной тканью и дайте подняться около 40 минут до увеличения объема вдвое.

В небольшой миске взбейте яйцо и 1 ст. ложку воды. Смажьте поднявшиеся изделия яичной смесью и на каждом из них быстро сделайте острым ножом 1 длинный надрез вдоль середины. Слегка встряхните разделочную доску, чтобы не дать буханкам прилипнуть.

Если изделия прилипнут, отделите их лопаточкой или ножом. Уложите каждую буханку на противень одним быстрым, но осторожным движением. Выпекайте в духовке 30-35 минут при температуре 190 ˚C до тех пор, пока дно буханки при постукивании не будет издавать глухой звук.

Пшеничные крендели из дрожжевого теста с крупной солью «Кустодиевские»

...

• 2 стакана пшеничной муки

• 1 1/2 ч. ложки сухих дрожжей

• 1 яйцо

• 1/2 ч. ложки сахара

• 3/4 стакана теплой воды

• 2 ст. ложки крупной соли – для посыпки

• 1/4 ч. ложки соли – для теста

В теплой воде (45 ˚C) растворите дрожжи и дайте постоять около 10 минут до тех пор, пока масса слегка не загустеет. В большой миске смешайте дрожжи, сахар, соль, половину нормы муки и тщательно взбейте.

Небольшими порциями вмешайте оставшуюся муку до получения крутого теста. Поместите тесто в миску, слегка смазанную маслом, накройте и дайте подняться до увеличения объема в 2 раза.

Уложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разделите на 12 частей. Раскатайте кусочки в длинные жгуты и придайте каждому форму кренделя.

Подготовленные изделия положите на слегка смазанный маслом противень, смажьте их взбитым яйцом и посыпьте солью крупного помола. Выпекайте в духовке в течение 12-15 минут до золотистого цвета при температуре 230 ˚С.

Содовый пшеничный хлеб из теста на пахте или кефире «Ирландский пресный каравай к соленому сливочному маслу»

...

• 250 г пшеничной муки и еще немного – для раскатывания теста

• 250 г пшеничной муки грубого помола

• 1 ч. ложка соды

• 300 мл пахты или кефира

• 1/2 ч. ложки соли

Тщательно смешайте в миске оба сорта муки, соль и соду. Сделайте углубление в смеси и влейте пахту (кефир). Замесите тесто с помощью миксера. Посыпьте мукой рабочую поверхность и уложите на нее тесто. Вымесите его руками, сформируйте шар и положите его на противень.

Слегка приплюсните изделие так, чтобы оно приняло форму каравая с диаметром около 20 см. Острым ножом нанесите по поверхности крестообразные надрезы и посыпьте изделие мукой грубого помола. Затем уложите его на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте в духовке 30 минут до золотистого цвета при температуре 200˚ С. Хлеб готов, если при постукивании снизу будет раздаваться «пустой» звук. Если звук будет глухим, выпекайте еще в течение 3-5 минут. Готовый каравай остудите на решетке. Подавайте с соленым сливочным маслом в свежем виде или подсушенным в тостере.

Пшеничный дрожжевой хлеб с коричневым сахаром «Темные аллеи»

...

• 500 г пшеничной муки грубого помола и немного – для посыпки
• 2 ч. ложки сухих дрожжей
• 1 ч. ложка коричневого сахара
• масло – для смазывания формы
• 1 ч. ложка соли

Смешайте муку с солью и дрожжами в большой миске и сделайте углубление посередине. Растворите сахар в 500 мл теплой воды и влейте в углубление. Миксером или деревянной ложкой вымесите движениями от середины все продукты до получения клейкого, жидковатого теста. Вымешивайте тесто около 2 минут, пока оно не будет отставать от стенок миски.

Тщательно смажьте маслом форму и уложите в нее тесто. Накройте его теплым влажным полотенцем и поместите на 30 минут в теплое место, чтобы тесто подошло. Затем посыпьте изделие мукой. Выпекайте в духовке 30-40 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 200˚ С.

Хлеб готов, если при постукивании с нижней стороны раздается «пустой» звук и на ощупь изделие легкое и воздушное. Готовый хлеб остудите на решетке. Изделие может оставаться свежим до 5 дней.

Дрожжевой пшеничный хлеб из теста на опаре «По рецепту амишей – переселенцев-старообрядцев из Европы»

...

• 6 стаканов пшеничной муки
• 1 1/2 ст. ложки сухих дрожжей быстрого действия
• 2/3 стакана сахара
• 2 стакана теплой воды (45 ˚С)
• 1/4 стакана растительного масла
• 1 1/2 ч. ложки соли

В большой миске растворите сахар в теплой воде, добавьте дрожжи и оставьте смесь до получения пены. Добавьте в дрожжи соль и растительное масло. Порциями по 1 стакану всыпьте муку и замесите тесто на слегка посыпанной мукой поверхности. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет однородным.

Подготовленное тесто положите в обильно смазанную маслом миску и переверните его несколько раз так, чтобы оно равномерно покрылось маслом. Накройте влажной тканью и дайте подняться примерно в течение 1 часа до увеличения объема вдвое.

Затем тесто обомните, вымесите еще в течение нескольких минут и разделите на 2 части. Сформуйте буханки и уложите их в формы для выпечки хлеба размером 25×12 см, обильно смазанные маслом. Дайте подняться в течение 30 минут до тех пор, пока тесто не поднимется на 3 см выше краев формы.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °C. Если вы хотите испечь несладкий хлеб, добавьте четверть стакана сахара. Хлеб получится не слишком сладким, с более воздушным мякишем.

Дрожжевой хлеб из теста на опаре с оливковым маслом «Чиабатта „Итальяно веро“»

...

Для опары:

• 1 стакан хлебопекарной муки или муки высшего сорта

• 1/8 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 7 ст. ложек теплой воды (45 °C)

Для теста:

• 2 стакана муки

• 1/2 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 2 ст. ложки теплого молока (45 °C)

• 150 мл теплой воды

• 1 ст. ложка оливкового масла

• 1 1/2 ч. ложки соли

Для опары в пластиковой или стеклянной миске смешайте дрожжи, 2 ст. ложки теплой воды и дайте постоять 5 минут. Добавьте оставшуюся воду и муку. Размешивайте 3-4 минуты, накройте миску пленкой и оставьте при комнатной температуре минимум на 12 часов (чем дольше стоит опара, тем вкуснее получится хлеб).

Для теста в небольшой миске смешайте дрожжи с теплым

молоком и дайте постоять 5 минут. В большой миске (лучше в стационарном миксере с насадками для теста – крючками) смешайте: молоко с дрожжами, опару, теплую воду, оливковое масло и муку. Если вы будете смешивать в блендере, включите низкую скорость.

Когда мука увлажнится, добавьте соль и вымешивайте примерно 8 минут до получения гладкого однородного теста. Уложите тесто в миску, смазанную растительным маслом, и накройте пленкой.

Дайте подняться в теплом месте примерно в течение 1 часа 30 минут до увеличения объема вдвое. У вас должно получиться липкое и пузыристое тесто. Уложите его на посыпанную мукой поверхность и разрежьте на 2 части.

Отрежьте 2 куска пергамента, положите на каждый половину теста. Сформуйте из каждой части овальную буханку длиной около 25 см. Сделайте ямочки-углубления пальцами и присыпьте верх буханок мукой. Прикройте их влажным чистым кухонным полотенцем и дайте повторно подняться в теплом месте в течение 1 часа 30 минут – 2 часов.

За 45 минут до выпечки положите каменную или керамическую плиту (для пиццы) на самую нижнюю полку духовки и разогрейте духовку до 220 ˚С. Если нет плиты, можно печь на сильно разогретой чугунной сковородке или на противне.

Перенесите обе буханки вместе с пергаментом на плиту для выпечки (можно с помощью лопатки или плоского противня). Выпекайте 20 минут до золотистого цвета. Готовую чиабатту остудите на решетке.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста на опаре со сливочным маслом и желтками «Бриошь – французская булка»

...

- *3 1/2 стакана муки*
- *1 ст. ложка сухих дрожжей*
- *4 яйца*
- *1 желток*
- *1 ст. ложка сахара*
- *1/3 стакана теплой воды*
- *200 г сливочного масла*
- *1 ч. ложка соли*

В миске разведите дрожжи теплой водой и дайте постоять 10 минут. Просейте муку, смешайте ее с сахаром и солью. Сделайте

в центре небольшое углубление, добавьте яйца и подошедшие дрожжи. Полученную массу тщательно смешайте, уложите на рабочую поверхность и вымешивайте около 10 минут.

Затем добавьте в несколько приемов сливочное масло и вымесите до получения однородного теста. Уложите его в смазанную растительным маслом миску, накройте полотенцем и поместите на 1 час в теплое место. Подошедшее тесто обомните и поместите на ночь в холодильник.

Охлажденное тесто извлеките из холодильника и вымесите в течение нескольких минут. Разделите на 2 части и уложите в формы для буханок. Дайте подойти около 1 часа до увеличения объема вдвое и смажьте изделия взбитым яйцом, смешанным с водой. Выпекайте духовке около 30 минут при температуре 200 ˚С. Подавайте со сливочным маслом и джемом.

Пшеничный дрожжевой хлеб из теста на молоке «Любителям похрустеть. Для тостера»

...

- *3 стакана пшеничной муки*
- *2 1/4 ч. ложки сухих активных дрожжей*
- *1/8 ч. ложки разрыхлителя*
- *1/2 ст. ложки сахара*
- *1 стакан теплого молока*
- *1/4 стакана воды*
- *1 ч. ложка соли*

Поместите все ингредиенты в ведерко хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей модели, и установите режим «тесто». Полученное тесто разделите на 2 части и уложите в формы для выпечки хлеба. Если у вас не тефлоновые формы, смажьте их маслом и присыпьте манной крупой.

Накройте формы и дайте постоять в теплом месте до увеличения изделий вдвое. Выпекайте в духовке около 15 минут при температуре 200 ˚С. Для получения более темной корочки увеличьте время выпечки.

Булочки из дрожжевого теста для гамбургеров или хот-догов «Такие не купишь!»

...

• 4 1/2 стакана пшеничной муки

• 2 ч. ложки быстрорастворимых дрожжей

• 1 яйцо

• 2 ст. ложки сахара

• 1 стакан молока

• 1/2 стакана воды

• 50 г сливочного масла

• 1 1/2 ч. ложки соли

В небольшой кастрюльке нагрейте молоко, воду и сливочное масло, пока масло не растопится. Смесь должна быть очень теплой, но не горячей. В большой миске смешайте один и три четверти стакана муки, дрожжи, сахар и соль.

Добавьте молочную смесь в мучную, влейте яйцо и затем всыпьте порциями по половине стакана муку. Добавляйте муку, каждый раз тщательно перемешивая массу. Полученное тесто уложите на слегка посыпанную мукой поверхность и вымешивайте около 8 минут до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным.

Для гамбургеров подготовленное тесто разделите на 12 равных частей и сформуйте их в виде гладких шариков. Изделия уложите на смазанный маслом противень, слегка сплющите, накройте и дайте подняться в течение 35 минут в теплом месте. Выпекайте в духовке 10-12 минут до зарумянивания при температуре 200 ˚С.

Для булочек для хот-догов подготовленное тесто разделите на 12 равных частей и из каждой сформуйте прямоугольник размером 15×10 см. Начиная с длинной стороны, плотно сверните в рулет и защипните края и концы.

Полученным изделиям дайте постоять 20-25 минут. Выпекайте в духовке 10-12 минут до зарумянивания при температуре 200 ˚С. (Булочки получаются довольно большими, поэтому тесто можно разделить на 16 частей.)

Дрожжевой пшеничный хлеб «Из мультиварки»

...

• 400 г пшеничной муки

• 7 г сухих дрожжей

• 180 мл воды

• растительное масло – для смазывания миски

• 1 щепотка соли

Просейте в большую миску муку, дрожжи и соль. Влейте воду и вымесите тесто деревянной ложкой. Если тесто получается слишком крутым, добавьте немного воды.

Уложите тесто на присыпанную мукой поверхность и продолжайте вымешивать легкими движениями. Миску смажьте растительным маслом, положите в нее тесто, накройте и оставьте на 1 час в теплом месте.

Спустя это время снова вымесите тесто, верните его в миску, присыпьте мукой и оставьте еще на 1 час. Чашу мультиварки присыпьте мукой. Сформуйте из теста круглое изделие и поместите его в мультиварку. Выпекайте 50 минут в режиме «выпечка».

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с солодом «Итальянский областной. Из Пулии»

...

• 600 г пшеничной муки
• мука грубого помола – для посыпки пергамента
• 17 г свежих дрожжей
• 8 г солода
• 400 мл воды
• 3 ч. ложки соли

Накануне вечером приготовьте тесто, смешав в миске 300 г муки с 200 мл воды с распущенными в ней 2 г свежих дрожжей. Накройте пищевой пленкой и оставьте на ночь для подъема.

На следующий день добавьте в миску 300 г муки (положите лучше чуть меньше, потому что в зависимости от влажности воздуха и качества муки ее количество может быть разным), солод и 200 мл воды, в которой растворены остальные 15 г дрожжей. Начните вымешивать тесто и, незадолго до того как переложить тесто на доску, всыпьте соль. Вымешивайте до получения мягкого и компактного теста.

Обильно смажьте тесто маслом и оставьте, накрыв пленкой, примерно на 40 минут до увеличения объема вдвое. Затем расплющите тесто ладонью, вновь накройте пленкой и оставьте еще на 40 минут.

Спустя это время снимите пленку, переверните миску и уложите тесто на бумагу для выпечки, посыпанную мукой грубого помола. Накройте тесто салфеткой и оставьте подходить еще на

40 минут.

Выпекайте в духовке в течение 15 минут при температуре 220 ˚С. Затем уменьшите температуру до 180 ˚С и продолжайте выпекать еще 25-30 минут. Когда тесто схватится, переложите изделие на решетку, чтобы хлеб пропекся более равномерно.

Содовый пшеничный хлеб из теста на кефире со сливочным маслом по-ирландски «На чугунной сковороде»

...

- *4 стакана пшеничной муки*
- *1 ст. ложка разрыхлителя*
- *1 ч. ложка соды*
- *1 стакан и 2 ст. ложки кефира*
- *1 яйцо*
- *4 ст. ложки сахара*
- *100 г размягченного сливочного масла или маргарина*
- *2 ст. ложки сливочного масла – для смазывания теста*
- *1/2 ч. ложки соли*

В большой миске смешайте муку, сахар, соду, разрыхлитель, соль и масло (маргарин). Масло можно порубить с мукой ножом, сечкой или вилкой или взбить все в кухонном комбайне. Добавьте 1 стакан кефира и яйцо.

Полученное тесто уложите на посыпанную мукой поверхность и немного помесите. Слепите из теста шар и положите его на слегка смазанный маслом противень для выпечки. В небольшой миске смешайте растопленное сливочное масло и 50 мл кефира. Полученной смесью смажьте поверхность изделия и сделайте на ней острым ножом крестообразный надрез.

Выпекайте в духовке 45-50 минут до тех пор, пока зубочистка, вставленная в центр буханки, не станет выходить чистой, при температуре 190 ˚С. В процессе выпечки периодически смазывайте изделие смесью из сливочного масла и кефира.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с растительным маслом «Пушистый с хрустящей корочкой»

...

• 1 кг 500 г пшеничной муки
• 25 г свежих дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 50 мл растительного масла
• 1 ст. ложка соли

Размешайте дрожжи в 1 л теплой воды, влейте смесь в кастрюлю и добавьте муку с растительным маслом, сахаром и солью, оставив 1 стакан муки. Замесите тесто, сформуйте его в шар и вымешивайте около 10 минут.

Затем смажьте кастрюлю растительным маслом, уложите в нее тесто и, накрыв крышкой, оставьте его подниматься. После увеличения теста в объеме обомните его и вымесите в течение нескольких минут.

Формы смажьте растительным маслом и уложите в них тесто. Можно уложить тесто на противень, придав ему круглую форму, и выпечь одну большую круглую буханку. Накройте тесто в формах пленкой и оставьте подходить примерно на 1 час в теплом месте. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 ˚С, Готовые буханки охладите на решетке.

Пшеничный дрожжевой хлеб с морской солью «Базовый рецепт от мастера хлебопека Оливера»

...

• 1 кг пшеничной муки и немного – для присыпки
• 30 г свежих дрожжей (или 3 пакетика по 7 г сухих)
• 2 ст. ложки сахара
• 625 мл теплой воды
• 2 ст. ложки морской соли

Насыпьте муку горкой на рабочей поверхности и сделайте в ней углубление. Влейте в него половину нормы воды, затем добавьте дрожжи, сахар и соль. Аккуратно перемешайте содержимое углубления вилкой.

Медленно соберите руками муку по краям горки и замешайте в центр углубления, стараясь не повредить стенки, иначе вода выльется. Продолжайте засыпать углубление мукой, пока общая масса не загустеет и не приобретет консистенцию вязкой каши. Влейте оставшуюся воду и продолжайте замешивать, пока тесто не перестанет прилипать к рукам.

Периодически посыпайте на руки муку, чтобы было легче

вымешивать тесто (некоторые виды муки требуют большего или меньшего количества воды – добавляйте столько, сколько потребуется). При вымешивании теста работайте руками: толкайте, складывайте, скатывайте, хлопайте и шлепайте тесто в течение 4–5 минут, пока оно не станет эластичным.

Насыпьте небольшое количество муки на тесто и уложите его в большую посуду. Накройте пищевой пленкой и поместите на 30 минут – 1 час в теплое место до увеличения объема вдвое. Из поднявшегося теста выбейте воздух, сминая и скручивая его в течение 30 секунд.

Подготовленное тесто уложите в форму и оставьте еще на 30 минут – 1 час до увеличения объема вдвое. Уложите тесто на противень, посыпанный мукой, и поместите в разогретую духовку. Не захлопывайте дверцу резко, иначе вы потеряете часть необходимого воздуха.

Выпекайте до готовности при средней температуре. Готовность проверьте, постучав по основанию изделия: если раздается звук как бы из пустоты, хлеб готов. Готовый хлеб поместите на решетку и оставьте на 30 минут. Если у вас получилось больше хлеба, чем нужно, заморозьте его.

С мукой-ассорти, добавками из трав и ржаной мукой

Бездрожжевой хлеб из теста на пиве с коричневым сахаром, пшеничной и цельзерновой мукой «Аккомпанемент к домашним супам»

...

• 1 1/2 стакана пшеничной муки
• 1 1/2 стакана цельнозерновой муки
• 4 1/2 ч. ложки разрыхлителя
• 350 мл пива
• 5 ст. ложек коричневого сахара
• растительное масло – для смазывания формы
• 1 1/2 ч. ложки соли

В большой миске смешайте оба вида муки, разрыхлитель, соль и сахар. Влейте пиво и все перемешайте до получения крутого теста. При необходимости закончите замес руками. Уложите тесто в смазанную растительным маслом форму размером 20×10 см. Выпекайте в духовке 50-60 минут при температуре 180 ˚С.

Кукурузно-пшеничный дрожжевой хлеб из теста на опаре с оливковым маслом по-португальски «Авейру»

...

• 2 стакана пшеничной муки
• 1 1/2 стакана кукурузной муки
• 40 г активных сухих дрожжей
• 1 ч. ложка сахара
• 1/4 стакана теплой воды (45 ˚С)
• 2 ст. ложки оливкового масла •
1 1/2 ч. ложки соли

В небольшой посуде смешайте дрожжи и сахар с теплой

водой и дайте постоять 2-3 минуты. Перемешайте, чтобы дрожжи полностью растворились. Поставьте кастрюлю в теплое место на 8– 10 минут до тех пор, пока дрожжевая масса не увеличится вдвое.

В отдельной посуде смешайте кукурузную муку, соль и 1 стакан кипятка. Быстро и тщательно размешайте, добавьте 1 ст. ложку оливкового масла и остудите до комнатной температуры. Введите дрожжевую закваску, размешайте, добавьте остатки кукурузной муки и всю пшеничную муку.

Полученное тесто скатайте в шар и положите в смазанную оливковым маслом миску. Накройте и поместите на 30 минут в теплое место до увеличения в объеме вдвое.

Смажьте форму диаметром 20 см оставшимся оливковым маслом, уложите в нее поднявшееся тесто, накройте и дайте подойти еще раз. Выпекайте в духовке около 40 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚С. Готовый хлеб остудите на решетке. Подавайте к супам, рыбным блюдам и яичнице.

Содовый хлеб из теста на кефире с сахаром, сливочным маслом, кукурузной и пшеничной мукой «Сделаем это по-быстрому»

...

• 1 стакан пшеничной муки
• 1 стакан кукурузной (или манной) крупы
• 1/2 ч. ложки соды
• 1 стакан кефира
• 2 яйца
• 2/3 стакана сахара
• 100 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки соли

Растопите сливочное масло в большой сковороде, снимите с огня и всыпьте сахар. Быстро добавьте яйца и перемешайте. Положите соду в кефир и влейте в тесто. Затем вмешайте кукурузную (манную) крупу, муку, соль и все перемешайте. У вас должно получиться неоднородное тесто с небольшими комочками.

Смажьте маслом круглую или квадратную форму диаметром 22 см (можно использовать чугунную сковороду, форму для выпечки маффинов и др.). Полученное тесто уложите в подготовленную форму. Выпекайте в духовке 30-40 минут до тех

пор, пока зубочистка не будет выходить из теста чистой, при температуре 190 ˚С.

Дрожжевой хлеб из теста с пшеничной мукой и ржаной крупчаткой по-канадски «Визитная карточка Виннипега»

...

• 4 1/3 стакана пшеничной муки
• 1/4 стакана крупно молотых зерен ржи (ржаная крупчатка)
• 1 3/4 ч. ложки сухих активных дрожжей
• 1 яйцо
• 1/4 стакана сахара (лучше коричневого)
• 3/4 стакана молока и 1 ст. ложка – для смазывания теста
• 4 ч. ложки клейковины
• 3 ст. ложки сливочного масла
• 1 ч. ложка соли

Замочите ржаную крупу в четверти стакана воды и дайте постоять до тех пор, пока крупа не набухнет и не впитает почти всю жидкость. Добавьте ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в инструкции к вашей модели. Добавьте рожь одновременно с мукой. Установите режим «тесто».

По окончании цикла извлеките тесто, обомните его и оставьте на 10 минут. Затем разделите на 2 равные части и сформуйте 2 круглые буханки. Уложите их на противень и дайте еще раз подняться в течение примерно 35 минут в теплом месте без сквозняков до увеличения объема вдвое.

Смажьте верх буханок молоком. Выпекайте в духовке 35-40 минут при температуре 180 ˚С. Хлеб готов, если при постукивании по дну буханки раздается глухой звук.

Ржаной хлеб из дрожжевого охлажденного теста «Долго не черствеющий»

...

• 800 г ржаной муки
• 10 г сухих дрожжей
• 400 мл воды

• *растительное масло – для смазывания формы*
• *2 ч. ложки соли*

Просейте муку, добавьте в нее воду с дрожжами и солью. Замесите такое тесто, чтобы в нем осталось достаточно воздуха для пористой выпечки. Накройте миску с тестом пленкой и поместите на 16 часов в холодильник.

Спустя это время уложите тесто на посыпанную мукой поверхность и оставьте на несколько минут, чтобы тесто само растянулось по поверхности. Затем обомните его слегка, уложите на полотенце и оставьте на 3 часа, накрыв свободными концами полотенца.

Нагрейте духовку до температуры 250 ˚С. Смажьте растительным маслом форму и поместите ее в духовку на 5 минут для прогрева. Затем аккуратно уложите в форму тесто и накройте ее крышкой. Выпекайте около 40 минут, снимите крышку и продолжайте выпекать до готовности еще около 15 минут.

Кукурузно-пшеничный хлеб из теста с молоком, сахаром и сливочным маслом «В глиняном горшке»

...

• *1 1/4 стакана пшеничной муки*
• *3/4 стакана кукурузной муки*
• *4 ч. ложки разрыхлителя*
• *1 яйцо*
• *1/2 стакана сахара*
• *1 стакан молока*
• *1/3 стакана растопленного сливочного масла*
• *1/2 ч. ложки соли*

Смешайте пшеничную и кукурузную муку, сахар, разрыхлитель и соль. В другой миске разотрите яйца с маслом и молоком. Массу добавьте в мучную смесь и все тщательно перемешайте.

Полученное тесто уложите в смазанный маслом глиняный горшок и накройте его крышкой. Выпекайте в духовке около 2 часов при средней температуре.

Дрожжевой хлеб из теста на опаре с пахтой, пшеничной и ржаной мукой грубого помола «Торжество крестьянина»

...

• 250 г ржаной муки грубого помола
• 250 г пшеничной муки
• 30 г свежих дрожжей
• 1/2 стакана пахты
• 1/2 ч. ложки сахара
• 1/2 стакана теплой воды
• 1 ч. ложка соли

Приготовьте опару из части теплой воды, небольшого количества муки, дрожжей и сахара. Дайте ей подойти в теплом месте до образования пузырей. Смешайте пшеничную и ржаную муку в миске, соберите горкой и сделайте в центре углубление. Влейте опару в углубление, накройте все полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место.

Через 20 минут добавьте оставшуюся воду, пахту, соль и вымесите все в течение примерно 20 минут до получения однородного пластичного теста. Для вымешивания можно использовать комбайн или специальную машину для замеса теста.

Сформуйте из теста буханку и поместите ее на 1 час в теплое место, накрыв салфеткой. Выпекайте в духовке около 1 часа 30 минут при температуре 200 ˚С. Спустя 20 минут после начала выпечки нагрев духовки слегка ослабьте.

Пшенично-ржаной дрожжевой хлеб из теста на опаре с молоком «Самохваловский»

...

• 700 г ржаной муки
• 300 г пшеничной муки
• 60 г свежих дрожжей
• 1 ч. ложка сахара
• 4 ст. ложки теплого молока
• 500 мл теплой воды
• 1 1/2 ст. ложки растительного масла

Приготовьте опару из дрожжей, сахара, теплого молока и небольшого количества муки. Пшеничную и ржаную муку просейте, смешайте в миске, соберите горкой и сделайте в центре

углубление. Влейте опару в углубление, накройте миску и поместите на 20 минут в теплое место.

Затем влейте в углубление с опарой растительное масло, теплую воду и добавьте соль. Замесите однородное тесто и сформуйте из него продолговатую буханку. Уложите ее на смазанный маслом противень и накройте полотенцем.

Поместите противень на 40 минут в теплое место до увеличения объема изделия в несколько раз. Выпекайте в духовке примерно 60 минут при средней температуре. Для получения корочки смажьте готовый хлеб теплой водой.

Бездрожжевой злаковый хлеб на быстрой кефирной закваске «Квикли, престо, шнеллер»

...

• 2 1/2 стакана мучной смеси «8 злаков» (или смесь пшеничной и ржаной муки с добавлением семян и орешков)

• 1 стакан кефира

• растительное масло – по вкусу

• 1 1/2 ч. ложки соли

В миске смешайте кефир, муку и соль. Оставьте смесь при комнатной температуре от 12 часов до суток в зависимости от температуры помещения: объем теста должен увеличиться в 2 раза.

Аккуратно вымесите тесто и уложите его в миску, смазанную растительным маслом и выстланную пищевой пленкой. Снова дайте подняться в течение 2 часов и более.

Чугунную кастрюлю с крышкой (или кастрюлю с толстым дном) прогрейте в духовке при максимальной температуре. Затем осторожно уложите в нее тесто, предварительно присыпав дно мукой. Накройте кастрюлю крышкой.

Выпекайте содержимое 15 минут при максимальной температуре, затем уменьшите ее до 180 °С, снимите крышку и выпекайте еще 25 минут. Готовый хлеб извлеките из кастрюли и оставьте в горячей выключенной духовке до ее остывания.

Дрожжевой хлеб из теста на опаре с домашним квасом, пшеничной и ржаной мукой «Не без изюминки»

...

• 300 г пшеничной муки

• 260 г ржаной муки

• 2 ч. ложки сухих дрожжей (или 50 г свежих)

• 400 мл кваса домашнего приготовления

• 1 1/2 ст. ложки сахара

• 3 ч. ложки молока – смазывания готового хлеба

• 1 ст. ложка растительного масла

• 1 1/2 ч. ложки соли

Для 1 л домашнего кваса:

• 1 горсть изюма

• 50 г ржаных сухарей

• 1 1/2 г дрожжей

• 1 ст. ложка сахара

• 6 стаканов воды

Для опары подогрейте квас до теплого состояния. Отлейте небольшое количество кваса, добавьте в него дрожжи и сахар. Дайте смеси постоять до образования пузырьков.

Смешайте оба сорта муки, соль, влейте полученную опару, масло и оставшийся квас. Замесите жидковатое тесто и оставьте его подходить на 1 час, накрыв полотенцем. Спустя это время уложите тесто в форму для выпечки и дайте подойти еще в течение 1 часа.

Разогрейте духовку до 220 ˚С, поместите в духовку форму, уменьшите температуру до 200 ˚С и выпекайте 50 минут – 1 час.

Форму с готовым хлебом извлеките из духовки и дайте постоять 10 минут под полотенцем. Затем извлеките из формы, положите на решетку и смажьте верх теплым молоком при помощи кулинарной кисти. Накройте полотенцем и дайте полностью остыть.

Для домашнего кваса ржаной хлеб нарежьте небольшими ломтиками и подержите в нагретой духовке до тех пор, пока он не покроется темно-коричневой корочкой. Не пережарьте хлеб, иначе квас будет горчить.

Полученные сухарики залейте горячей водой (80 ˚С) и оставьте настаиваться на несколько часов. Затем настой процедите, добавьте в него сахар, предварительно разведенные в воде дрожжи и 1 горсть промытого изюма. Хлебному квасу дайте настояться около 8 часов в теплом месте, затем процедите.

Выпечка с различными добавками, семенами и специями

С овсяными хлопьями, отрубями, травами, кофе и какао

Пшеничный дрожжевой хлеб с овсяными хлопьями, медом и семенами льна «Ореховый вкус»

...

- *3 стакана муки*
- *1/2 стакана овсяных хлопьев*
- *2 ч. ложки сухих активных дрожжей*
- *2 ст. ложки меда*
- *300 мл теплой воды*
- *2 ст. ложки семян льна*
- *1 ч. ложка соли*

Разведите дрожжи в четверти стакана теплой воды, добавьте мед и две трети стакана муки. Полученную опару оставьте на 10-15 минут, влейте оставшуюся воду, всыпьте овсяные хлопья, семена льна и соль. Смесь тщательно перемешайте.

Всыпьте оставшуюся муку, придайте тесту форму шара и уложите его на рабочую поверхность. Вымешивайте тесто около 5-7 минут и уложите в смазанную маслом миску. Поместите в теплое место на 2 часа до увеличения в объеме вдвое.

Готовое тесто обомните, разделите на части по количеству форм для хлеба или придайте форму батона. Уложите на противень, сделайте поперечные надрезы, накройте пленкой и оставьте подходить на 1 час. Выпекайте в духовке 35-45 минут при температуре 180 °С.

Дрожжевой хлеб из теста с мукой-ассорти, овсяными хлопьями, растительным маслом и коричневым сахаром «Самый лучший»

...

- *10 стаканов муки высшего сорта*
- *2 стакана цельнозерновой пшеничной муки*

• 2 стакана овсяных хлопьев быстрого приготовления

• 1/4 стакана муки для выпечки хлеба

• 6 ч. ложек сухих активных дрожжей

• 2/3 стакана коричневого сахара (предпочтительно)

• 1 ст. ложка сахара

• 2/3 стакана растительного масла

• 1 1/2 ст. ложки соли

В большой миске или в чаше электрического смесителя смешайте половину стакана теплой воды, 1 ст. ложку сахара, четверть стакана муки и дрожжи. Дайте постоять 5 минут до образования пузырей.

Всыпьте в миску овсяные хлопья, цельнозерновую пшеничную муку, соль, две трети стакана сахара, влейте четыре с половиной чашки теплой воды и две трети стакана растительного масла в миску. Полученную смесь тщательно перемешайте деревянной ложкой или смешайте миксером на низкой скорости с насадкой для теста в течение 1-2 минут.

Немного увеличьте скорость и начните добавлять муку небольшими порциями по половине стакана до тех пор, пока липкое тесто не начнет отделяться от стенок миски. Количество муки, нужной для того, чтобы тесто стало отделяться от стенок, зависит от влажности.

Подготовленное тесто уложите в миску, смазанную растительным маслом, и переверните его несколько раз так, чтобы оно равномерно покрылось маслом. Накройте влажной тканью и дайте подняться в течение 1 часа в теплом месте до увеличения в объеме вдвое.

Разделите тесто на 6 частей, сформуйте буханки и положите в смазанные маслом формы размером 20×10 см. Дайте подняться в формах в течение 1 часа так, чтобы тесто возвышалось на 3 см над краями формы.

Выпекайте в духовке 35 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚С. Готовому хлебу дайте остыть в форме 10 минут, затем уложите на решетки и дайте полностью остыть.

Содовый хлеб из теста на кефире с пшеничной мукой, овсяными хлопьями и сливочным маслом «Марусинский»

...

• *3 стакана муки*
• *2 стакана овсяных хлопьев*
• *1 1/2 ч. ложки соды*
• *2 стакана кефира*
• *80 г сливочного масла*
• *1 щепотка соли*

Овсяные хлопья смешайте с мукой, добавьте растопленное сливочное масло, соль и соду. Массу тщательно перемешайте. Затем небольшими порциями влейте, помешивая, кефир. Полученное тесто уложите на посыпанную мукой поверхность и немного вымесите.

Подготовленному тесту придайте форму шара, слегка приплюсните и уложите на противень. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 220 ˚С, затем снизьте температуру до 160 ˚С и выпекайте еще около 30 минут.

Дрожжевой хлеб с пшеничными отрубями, зародышами пшеницы, майораном, семенами льна и подсолнечника «Богатырское здоровье»

...

• *1 кг 300 г муки*
• *50 г дрожжей*
• *5 ст. ложек пшеничных отрубей*
• *7 ст. ложек зародышей пшеницы*
• *1 яйцо – для смазывания теста*
• *5 ст. ложек семян подсолнечника*
• *2 ст. ложки льняного семени*
• *1 ст. ложка мака или семян кунжута – для посыпки*
• *1 ст. ложка майорана*
• *1 л теплой воды*
• *растительное масло – для смазывания формочек*
• *1 ст. ложка соли*

В миску просейте муку и добавьте все сухие ингредиенты. В стакане теплой воды растворите измельченные дрожжи и поместите в теплое место. Поднявшиеся дрожжи добавьте к сухим ингредиентам (кроме мака или семян кунжута) и, помешивая,

постепенно влейте теплую воду.

Перемешать все ингредиенты деревянной ложкой до получения жидкого теста. Полученное тесто разлейте в смазанные растительным маслом формочки для выпечки кексов, накройте кухонным полотенцем и поместите на 10 минут в теплое место.

Подошедшее тесто смажьте взбитым яйцом и посыпьте маком или семенами кунжута. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 180 ˚С.

Бездрожжевой хлеб с овсяными хлопьями, молоком и медом «Исключительно к сливочному маслу»

...

• 1 стакан цельнозерновой (или обычной) муки

• 1 стакан овсяных хлопьев быстрого или обычного приготовления

• 2 ч. ложки разрыхлителя

• 1 1/2 ст. ложки меда

• 1 стакан молока

• 1 ст. ложка растительного масла

• 1/2 ч. ложки соли

До начала приготовления теста разогрейте духовку до 230 ˚С. Измельчите овсяные хлопья в кухонном комбайне или кофемолке (желательно, но не обязательно). В большой миске смешайте овсяные хлопья, муку, разрыхлитель и соль. В другой миске растворите мед в растительном масле, затем добавьте молоко и перемешайте.

Соедините обе смеси и перемешивайте их до получения мягкого теста. Слепите из теста шар и положите на слегка смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке примерно 20 минут до тех пор, пока дно при постукивании не будет издавать глухой звук. Подавайте со сливочным маслом.

Пшеничный батон из дрожжевого теста с томатной пастой, сушеной зеленью и специями «Обязательный к мясной подливке»

...

• 3 стакана пшеничной муки
• 2 ч. ложки сухих дрожжей
• 1 ст. ложка томатной пасты
• 2 ст. ложки сахара
• 1 стакан теплого молока
• любая сушеная зелень и специи – по вкусу
• 50 г размягченного сливочного масла
• 1 ч. ложка соли

Положите в миску все ингредиенты, кроме томатной пасты, и вымешивайте миксером до получения однородного теста. Разделите его на 2 части и в одну из них добавьте томатную пасту. Подготовленное тесто перемешайте и, если оно станет слишком жидким, добавьте муки и тщательно вымесите. Дайте тесту подойти примерно 2 часа.

Раскатайте обе части теста в прямоугольники одного размера и положите один поверх другого. Скатайте все в неплотный рулет, сформуйте батон и уложите его в форму, смазанную маслом, либо на противень. Накройте изделие полотенцем и дайте подойти еще в течение 1 часа.

Затем смажьте верх батона молоком и густо посыпьте сушеной зеленью и специями. На нижнюю полку духовки поместите емкость с водой, чтобы у готового хлеба получилась румяная хрустящая корочка. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 180 °С.

Дрожжевой пшеничный хлеб из теста на опаре с топленым маслом, сушеным чабрецом и куркумой «Булочкин»

...

• 3 стакана пшеничной муки
• 2 ст. ложки дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 1/3 стакана молока
• 1 1/2 стакана воды
• 3 1/2 ч. ложки сушеного чабреца
• 1/4 ч. ложки куркумы
• 1/2 стакана топленого масла
• 1 ч. ложка соли

Для опары смешайте дрожжи, воду, сахар и отставьте на

несколько минут для брожения. Смешайте топленое масло, специи, молоко и соль. Вмесите масляную смесь в муку до получения мягкого теста. Накройте его салфеткой и отставьте на 1 час.

Подошедшее тесто разделите примерно на 36 одинаковых кусочков и придайте им форму шаров. Наполните смазанные формы для маленьких кексов, уложив по 3 штуки в каждую форму.

Накройте салфеткой и отставьте на 1 час для расстойки. Выпекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета при средней температуре. Подавайте горячим с маслом.

Дрожжевой хлеб из пшеничной муки с базиликом, крупной морской солью, оливковым и сливочным маслом по-итальянски «Пьемонтский»

...

• 750 г пшеничной муки
• 5 г сухих дрожжей
• 250 г сливочного масла
• 500 мл теплой воды
• 50 г зелени базилика
• 1 ст. ложка оливкового масла
• 1 ч. ложка крупной морской соли
• 1 ч. ложка соли

Муку просейте и смешайте с дрожжами и солью. Влейте теплую воду и вымесите тесто в течение 10-15 минут. Затем скатайте в шар, положите в миску, накройте полотенцем и оставьте подходить на 2 часа – 2 часа 30 минут.

Сливочное масло растопите и порциями вмешайте в тесто. Вымешивайте около 5 минут до получения мягкого, эластичного, блестящего теста. Подготовленное тесто оставьте на 30 минут.

Форму для выпечки диаметром 28 см смажьте маслом и уложите в нее тесто. Пальцами придайте изделию ребристую поверхность. Сбрызните оливковым маслом, посыпьте крупной морской солью и измельченной зеленью базилика. Выпекайте в духовке 30-40 минут при температуре 200 ˚С. Подавайте теплым.

Пшенично-ржаной хлеб из дрожжевого теста с какао, кофе, семенами тмина, темным пивом и патокой по-еврейски «Памперникель»

...

• 2-2 1/2 стакана пшеничной муки

• 200 г ржаной муки

• 7 г сухих дрожжей

• 3-4 ст. ложки какао

• 6 ст. ложек темной патоки

• 7 ст. ложек темного пива

• 1 ст. ложка растворимого кофе

• 1 ст. ложка семян тмина

• кукурузная мука – для посыпки противней

• растительное масло – для смазывания миски и противня

• 1 ст. ложка растительного масла

• 1 ч. ложка соли

Поставьте миску на кастрюлю с кипящей водой и нагрейте какао с 50 мл воды. Полученную смесь перемешайте и отставьте.

Смешайте дрожжи, пшеничную и ржаную муку, соль, сахар, кофе и тмин. Сделайте в полученной смеси углубление, добавьте какао, 175 мл воды, теплое пиво, растительное масло, патоку и замесите тесто.

Положите его на поверхность, посыпанную мукой, и вымесите в течение 10 минут. Затем положите тесто в миску, смазанную растительным маслом, и обваляйте тесто в масле. Накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут в теплое место до увеличения объема теста в 2 раза.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, и вымесите в течение 3-4 минут. Затем разделите тесто пополам и каждой части придайте форму круглой или овальной буханки. Уложите их на смазанный растительным маслом и посыпанный кукурузной мукой противень. Накройте полотенцем и дайте расстояться в течение 45 минут до увеличения объема в 2 раза.

Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 185 °C. Если постучать по нижней корочке готовой буханки, то звук должен быть глухим. Охладите на решетке. Подавайте со сливочным маслом, куриным жиром, сметаной или натрите луком или чесноком.

Дрожжевой хлеб из ржаной муки с патокой или медом, какао, кунжутом, кориандром и тмином по-фински «Руиспала – ржаные

горбушки»

...

• 500 г ржаной муки

• 13 г свежих или 1 неполная ч. ложка сухих дрожжей

• 2-3 ст. ложки пшеничной муки 2-го сорта

• 3 ч. ложки темной патоки или темного меда

• 2 ч. ложки какао

• 450 мл теплой воды

• семена кунжута, кориандр и тмин – по вкусу

• 2 ст. ложки растительного масла

• 2 1/2 ч. ложки соли

В теплую воду всыпьте раскрошенные дрожжи, добавьте мед, какао и понемногу всыпьте ржаную муку. Постоянно перемешивая, всыпьте соль, оставшуюся муку и вымесите тесто. Если оно будет немного липнуть к рукам, добавьте 1-2 ст. ложки ржаной муки.

Миску смажьте растительным маслом и уложите в нее подготовленное тесто. Накройте его пищевой пленкой и оставьте на 1 час в теплом месте. Рабочую поверхность обильно присыпьте пшеничной мукой и поверх уложите тесто, присыпав его сверху пшеничной мукой.

Раскатайте тесто скалкой в прямоугольник толщиной 2,5-3 см (можно тоньше, если хотите, чтобы хлеб получился суше). Из части теста формочками вырежьте прямоугольные изделия, смажьте их водой и посыпьте кунжутом и тмином. Из оставшегося теста вырежьте треугольные изделия и посыпьте их молотым кориандром.

Полученные изделия накройте полотенцем и оставьте примерно на 40 минут для подъема. Выпекайте в духовке 20-25 минут при температуре 220-230 ˚С. Готовые изделия охладите на решетке. Подавайте как основу для бутербродов с сырокопченой колбасой, сельдью, соленым лососем.

Дрожжевой хлеб с мукой-ассорти, сушеными прованскими травами и тмином «Камарг»

...

• 3 1/2 стакана пшеничной муки
• 1 1/2 стакана ржаной муки
• 4 1/2 ч. ложки сухих дрожжей
• 1/2 стакана сухого молока
• 13/4 стакана воды
• 2 ч. ложки сахара
• 2 ч. ложки смеси сушеных прованских трав
• 1 ч. ложка тмина
• 2 ч. ложки сливочного масла или маргарина
• 1 ч. ложка соли

Смешайте 2 стакана пшеничной муки, ржаную муку, сухое молоко, дрожжи, сахар, соль и приправы. В кастрюльке подогрейте воду с маслом или маргарином до 45 ˚С.

Теплую смесь добавьте в муку и перемешайте до получения однородной массы. Всыпьте понемногу оставшуюся муку и перемешайте. У вас должно получиться мягкое тесто.

Уложите его на посыпанную мукой поверхность и вымесите в течение 6-8 минут, пока не получите гладкое эластичное тесто. Положите его в смазанную маслом миску, накройте и оставьте на 45 минут в теплом месте до увеличения в объеме вдвое.

Подошедшее тесто обомните, положите на посыпанную мукой поверхность и разделите на 2 части. Сформуйте из каждой части булку и уложите на 2 смазанных маслом противня. Накройте и дайте подняться в течение примерно 35-40 минут.

Спустя это время быстро сделайте ножом поперечные надрезы. Выпекайте в духовке 30-35 минут при температуре 190 ˚С. Остудите на решетке.

Пшеничный батон из дрожжевого теста со сладкой горчицей, сушеным укропом и тмином по-французски «Вуаля!»

...

• 3 стакана пшеничной муки
• 2 ч. ложки сухих дрожжей
• 1 ст. ложка сладкой горчицы
• 2 ст. ложки сахара
• 1 стакан теплого молока
• тмин и сушеный укроп – по

вкусу

- *50 г размягченного сливочного масла*
- *1 ч. ложка соли*

Положите в миску все ингредиенты, кроме горчицы, и вымешивайте миксером до получения однородного теста. Разделите его на 2 части, в одну из них добавьте горчицу, в другую – сушеный укроп. Подготовленное тесто перемешайте и, если оно станет слишком жидким, добавьте муки и тщательно вымесите. Дайте тесту подойти примерно 2 часа.

Раскатайте обе части теста в прямоугольники одного размера и положите один поверх другого. Скатайте все в неплотный рулет, сформуйте батон и уложите его в форму, смазанную маслом, либо на противень. Накройте изделие полотенцем и дайте подойти еще в течение 1 часа.

Затем смажьте верх батона молоком и густо посыпьте тмином. На нижнюю полку духовки поместите емкость с водой, чтобы у готового хлеба получилась румяная хрустящая корочка. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 180 ˚С.

С маком, кунжутом, семенами льна, подсолнечника и тыквы

Булочки из дрожжевого теста с маком или семенами кунжута для бутербродов по-арабски «Кайзар»

...

• 5 стаканов муки
• 1 ст. ложка сухих дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 1 ст. ложка сухого молока
• 2 1/4 стакана теплой воды
• 2 ст. ложки растительного масла – для смазывания противня
• семена кунжута или мак – по вкусу
• 1 ч. ложка соли

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, сухое молоко и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымешивайте тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Из подошедшего теста сделайте маленькие шарики и каждый из них немного обомните на посыпанной мукой поверхности. Затем снова придайте форму шариков и оставьте на 15-20 минут для расстойки. Спустя это время сбрызните верх шариков водой и обильно посыпьте маком или кунжутом.

Подготовленные шарики уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 35-40 минут при температуре 180 ˚С. Для приготовления бутербродов разрежьте булочки только тогда, когда они остынут.

Бублики из дрожжевого теста с семенами кунжута по-турецки «Стамбульские»

...

Для теста:
• 1 кг муки

• 40 г свежих дрожжей

• 1 ст. ложка сахара

• 50 мл растительного масла и немного – для смазывания противня

• 1 желток или смесь из 1 ст. ложки растительного масла и 100 мл воды – для смазывания теста

• 1 ст. ложка соли

Для посыпки: • 100 г семян кунжута

В 3 ст. ложках теплой воды размешайте дрожжи и сахар. Затем добавьте соль, растительное масло и все перемешайте. Небольшими порциями всыпьте муку, вливая теплую воду и перемешивая массу до получения твердого теста. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто на кусочки и каждому придайте форму бублика. Смажьте желтком (или окуните в смесь из 1 ст. ложки растительного масла и 100 мл воды) и посыпьте кунжутом. Затем аккуратно уложите на смазанный растительным маслом противень и дайте расстояться в течение 25 минут. Выпекайте в духовке 20-25 минут до светло-коричневого цвета при температуре 180 ˚С.

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком или кунжутом «Коса любимой. Традиционная хала к празднику Шаббат»

...

Для теста:

• 500 г муки

• 1 ст. ложка сухих дрожжей

• 2 яйца

• 1 ст. ложка сахара

• 250 мл теплой воды

• 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания миски

• 1 ч. ложка соли

Для глазури:

• 1 яйцо

• 1 щепотка сахара

• мак или кунжутные семена – по

вкусу

В миксере, кухонном комбайне или большой миске смешайте дрожжи, сахар и 120 мл воды. Немного посыпьте смесь мукой, накройте и оставьте на 10–12 минут, пока пузырьки не поднимутся на поверхность.

Взбейте соль, растительное масло и яйца, добавьте в смесь и перемешайте. Затем всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут до тех пор, пока оно не отстает от стенок миски. Если тесто все еще липкое, добавьте немного муки и снова вымесите.

Полученное тесто положите в миску, слегка смазанную растительным маслом, накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Затем уложите тесто на посыпанную мукой поверхность, еще раз вымесите, положите в миску, накройте полотенцем и поместите на ночь в холодильник, чтобы тесто поднялось.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, ударьте по тесту кулаком и выместите до тех пор, пока оно не будет блестящим и гладким. Готовое тесто разделите на 2 равных куска и каждый их них – на 3 части. Каждую из трех частей раскатайте в жгуты, защипните концы 3 жгутов и сплетите их в косу. Таким же образом подготовьте косу из оставшегося теста.

Полученные буханки в форме косы уложите на противень, накройте полотенцем и дайте подняться в течение 1 часа до увеличения объема в 2 раза. Для глазури смешайте яйцо, сахар и соль и смажьте полученной смесью буханки. Затем посыпьте маком или кунжутными семенами. Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 190 ˚C. Готовые халы остудите на решетке.

Пшеничный дрожжевой хлеб из теста с молоком, сливочным маслом и кунжутом «Плетенка-бриошь»

...

- *11 стаканов (1 кг 500 г) муки*
- *4 ч. ложки сухих активных дрожжей*
- *6 яиц*
- *1/2 стакана сахара*
- *2 стакана горячего молока*
- *1/2 стакана теплой воды*

• 2 ст. ложки семян кунжута
• 100 г сливочного масла
• 1 ч. ложка соли

Высыпьте дрожжи в миску с теплой водой (45 °C) и дайте постоять до тех пор, пока дрожжи не начнут пениться. Смешайте горячее молоко, сахар, сливочное масло, соль и половину стакана воды в небольшой миске. Смеси дайте остыть до 45 °C.

В небольшой миске слегка взбейте 5 яиц, добавьте их в теплую молочную смесь, затем влейте дрожжи. Добавьте 2 стакана муки и смешайте все до получения однородной массы. Постепенно всыпьте оставшуюся муку. Вымешивайте тесто на посыпанной мукой поверхности около 10 минут (или 5 минут в миксере с насадкой для теста).

Положите тесто в большую слегка смазанную маслом стеклянную или пластиковую миску. Переверните тесто, чтобы смазать его маслом со всех сторон. Накройте и дайте подняться примерно в течение 1 часа в теплом месте до тех пор, пока тесто не удвоится в объеме.

Обомните тесто, накройте и дайте подняться еще раз в течение примерно 30 минут. Вновь обомните тесто и разрежьте его на 3 части. Сформуйте из каждой части колбаску длиной 50 см. Заплетите колбаски в косу на большом противне, смазанном маслом. Накройте и дайте подняться до увеличения в размере вдвое.

Поверхность изделия смажьте оставшимся взбитым яйцом и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в духовке около 55 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °C. Если вы сделаете 2 маленькие буханки, время выпечки будет меньше.

Дрожжевой хлеб из теста на кефире с пшеничной и цельнозерновой мукой, кунжутом, маком, медом, семенами подсолнуха и льна «Интернациональный»

...

• 4 стакана пшеничной муки
• 2 стакана цельнозерновой муки
• 2 ч. ложки сухих активных дрожжей
• 1 1/2 стакана кефира или пахты
• 1 ч. ложка сахара
• 3/4 стакана теплой воды (45

˚C)

• 3 ст. ложки меда

• 2 ст. ложки семян кунжута

• 2 ст. ложки семян льна

• 2 ст. ложки мака

• 2 ст. ложки очищенных семян подсолнуха • 2 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина

• 2 ч. ложки соли

В небольшой миске растворите дрожжи и сахар в теплой воде и дайте постоять 10 минут. Смешайте пахту, растопленное сливочное масло, мед и дрожжевую смесь в большой миске. Всыпьте соль, все семена и цельнозерновую муку.

Смесь перемешайте и постепенно всыпьте пшеничную муку, добавляя поочередно по половине стакана и перемешивая деревянной ложкой после каждого добавления. Полученное тесто положите на слегка посыпанную мукой поверхность и вымешивайте около 6 минут до тех пор, пока тесто не станет гладким и упругим.

Слегка смажьте большую миску растительным маслом, положите в нее тесто переверните так, чтобы оно все покрылось маслом. Накройте влажной тканью и поместите примерно на 1 час в теплое место до увеличения объема вдвое.

Подготовленное тесто обомните и уложите на посыпанную мукой поверхность. Разделите тесто на 2 равные части, сформуйте буханки и уложите их в смазанные маслом прямоугольные формы для выпечки хлеба размером 23×12 см. Накройте влажной тканью и дайте подняться около 40 минут до увеличения в объеме в 2 раза.

Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 190 ˚С. Верх готовой буханки должен быть коричневого цвета. Готовый хлеб будет издавать глухой звук при постукивании по дну буханки.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с маком по-украински «Черновицкая хала»

...

• 500 г муки

• 1 пакетик (11 г) дрожжей

• 2 яйца

- *1 белок*
- *1/4 стакана сахара*
- *180 мл теплой воды*
- *мак – для посыпки*
- *120 мл растительного масла*
- *1 1/2 ч. ложки соли*

Смешайте дрожжи, 100 г муки и теплую воду. Смесь оставьте на 15-20 минут, пока дрожжи не начнут пениться. В полученную опару вмешайте 2 яйца, сахар, соль и масло. Вымешивая деревянной ложкой, всыпьте оставшуюся муку.

Полученному тесту придайте форму шара, уложите на рабочую поверхность и вымешивайте не более 10 минут до тех пор, пока тесто не станет эластичным и не будет прилипать к поверхности. Подготовленное тесто уложите в миску, накройте пищевой пленкой и дайте подойти в течение 2-3 часов в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Готовое тесто разделите на 2 части, каждую часть разрежьте на 4 одинаковых кусочка для косички из 4 полос или на 3 – для обычной косички. Каждый кусочек раскатайте в виде колбаски длинной около 30 см и сформуйте 2 халы.

Уложите их на противень, накройте пленкой и оставьте примерно на 1 час 30 минут до увеличения в объеме в 3 раза. Подготовленные изделия смажьте взбитым белком и посыпьте маком. Выпекайте в духовке 25-35 минут до образования румяной корочки при температуре 180 °С.

Содовый хлеб из теста на кефире с цельнозерновой мукой, семенами кунжута и тыквы «Мамин. Аппетитный и нарядный»

...

- *450 г цельнозерновой муки*
- *1 ч. ложка с горкой соды*
- *420 мл кефира*
- *1-2 ст. ложки семян кунжута*
- *1-2 ст. ложки тыквенных семечек*
- *1 ч. ложка соли*

Просейте муку, соду и соль в большую миску. Осторожно добавьте кефир, затем перемешайте тесто руками. Добавьте семена и переверните тесто в миске несколько раз так, чтобы оно равномерно покрылось семенами.

Готовое тесто уложите в посыпанную мукой форму.

Выпекайте в духовке около 40 минут до тех пор, пока хлеб не будет издавать глухой звук при постукивании, при температуре 200 ˚С. Готовую буханку заверните в кухонное полотенце и дайте остыть.

Подавайте в тот же день или заморозьте сразу после остывания (хлеб хранится в морозильной камере до месяца). Можно подать к супу, смазав маслом, или на следующий день, подсушив в тостере.

Дрожжевой хлеб из теста с мукой-ассорти, семенами льна, подсолнуха, отрубями и орехами «Швейцарский альпийский»

...

• 600 г муки высшего сорта

• 400 г смеси из цельнозерновой муки (около 100 г), льняного семени, отрубей, семян подсолнуха, любых орехов и т. п.

• 2 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 1 1/2 ч. ложки соли

Смешайте 600 г муки и 400 г смеси из цельнозерновой муки, семян и орехов. Дрожжи растворите в 100 мл теплой воды и добавьте в муку. Всыпьте соль так, чтобы она не соприкасалась сразу с дрожжами.

Влейте 500 мл воды и вымешивайте тесто в течение 8-10 минут. Подготовленное тесто уложите в миску, накройте пленкой или кухонным полотенцем и поместите на 1 час в теплое место для подъема.

Спустя это время обомните тесто, еще немного вымесите и разделите на 2 части. Затем слегка присыпьте мукой и уложите в форму для выпечки. Накройте влажной тканью и оставьте на 2 часа.

На верхней поверхности изделия сделайте 3 надреза. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 220 ˚С, затем снизьте температуру до 210 ˚С и выпекайте еще 15 минут.

Пшеничный дрожжевой хлеб с кукурузной крупой, семенами кунжута и оливковым маслом «Рецепт из школы хлебопеков. По секрету»

...

• 3 стакана муки

• 1 1/2 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 1 яйцо

• 1 ст. ложка сахара (лучше коричневого) • 11/4 стакана теплой воды (45 ˚С)

• 1 ст. ложка семян кунжута

• 1 ст. ложка кукурузной крупы, семолины или манной крупы

• 1 1/2 ст. ложки оливкового масла

• 1 1/2 ч. ложки соли

Добавьте все ингредиенты за исключением яйца, 1 ст. ложки воды, кунжута и кукурузной крупы в ведерко хлебопечки в порядке, рекомендованном производителем. Установите режим «тесто».

Полученное тесто разделите на 2 части и сформуйте буханки (толстые батоны). Посыпьте противень кукурузной мукой и уложите изделия швом вниз. Смажьте верх изделий водой и дайте постоять примерно 50 минут до увеличения объема вдвое.

Смажьте верх батонов взбитым яйцом и посыпьте кунжутными семенами. Сделайте сверху 4 поперечных надреза глубиной 5 мм. На нижней полке духовки установите огнеупорную миску с горячей водой.

Выпекайте в духовке 25-30 минут до образования золотистой корочки при температуре 190 ˚С. Для получения хрустящей корочки поместите остывший хлеб на 5 минут в горячую духовку.

Дрожжевой хлеб с пшеничной, ржаной и цельнозерновой мукой, коричневым сахаром, патокой или медом, семенами подсолнуха и льна «Любимая выпечка Ивана Поддубного»

...

• 8-9 стаканов пшеничной муки

• 1 1/2 стакана ржаной муки

• 1 стакан цельнозерновой пшеничной муки

• 50 г свежих дрожжей

• 1/3 стакана пророщенной пшеницы

• 1 стакан нежареных очищенных

семян подсолнуха

- *1/2 стакана семян льна*
- *1 стакан коричневого сахара*
- *1/3 стакана патоки или темного меда*
- *1 1/2 стакана молока*
- *3 ст. ложки растопленного свиного жира или топленого масла*
- *2 ч. ложки соли*

Смесь льняных и подсолнечных семян с пшеничными зернами залейте на 2 часа стаканом кипящей воды, затем откиньте, сохранив настой, на сито и обсушите. Нагрейте молоко до 37-40 ˚С, добавьте дрожжи, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложку сахара, перемешайте и оставьте на 15 минут.

Смешайте в большой миске все семена, ржаную муку, сахар, соль и 2 стакана пшеничной муки. Влейте смесь из молока с дрожжами, настой из-под семян, положите патоку или мед и перемешайте. Добавьте жир или масло и еще раз все перемешайте.

Понемногу всыпьте оставшуюся муку, постоянно перемешивая смесь. Когда тесто станет однородным, положите его на присыпанную мукой поверхность и вымесите в течение 10 минут. Подготовленное тесто уложите в миску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 1 час 30 минут в теплом месте.

Подошедшее тесто разделите на 4 части и сформуйте из них круглые изделия. Уложите их на выстланные бумагой для выпечки и затем присыпанные мукой противни подальше друг от друга и дайте подняться в течение 1 часа. На каждом изделии сверху сделайте очень острым ножом крестообразные надрезы.

Выпекайте в духовке 5 минут при температуре 220 ˚С. Затем уменьшите температуру до 170 ˚С и выпекайте 40 минут. Остудите в течение 10 минут в противне на решетке и смажьте сливочным маслом. Подавайте, полностью остудив и тонко нарезав.

Дрожжевой хлеб с пшеничной и ржаной мукой, перловой крупой, льняным семенем и бананами «Сытинский»

...

- *1/2 стакана пшеничной муки*
- *100 г ржаной муки*
- *50 г свежих дрожжей*

• 400 г перловой крупы
• 1 спелый банан
• 125 г льняного семени
• 240 мл теплой воды – для разведения дрожжей
• 1 ч. ложка соли

Залейте перловую крупу 400 мл кипятка и поварите 10 минут. Затем снимите с огня и оставьте на 30 минут под крышкой. Банан разомните в пюре. Разведите дрожжи водой. Льняное семя доведите до кипения в 100 мл воды.

Смешайте подготовленную перловую крупу, оба вида муки, банановое пюре, льняной отвар вместе с льняным семенем и соль. Тщательно вымесите полученное тесто и оставьте на 30 минут. Спустя это время снова вымесите тесто, положите его в форму для выпечки хлеба и дайте подняться в течение 35 минут. Выпекайте в духовке примерно 40 минут при температуре 200 ºС.

Ржаной хлеб из дрожжевого теста с пшеничной мукой и льняным семенем «По рецепту купца Смолянинова»

...

• 600 г ржаной муки
• 250 г пшеничной муки
• 40 г свежих дрожжей
• 150 г льняного семени
• 1 ч. ложка сахара
• 500 мл теплой воды
• 1 1/2 ч. ложки соли

Приготовьте опару из дрожжей с сахаром, 8 ст. ложками теплой воды и небольшим количеством муки. Поместите ее в теплое место и дождитесь образования пузырей.

Ржаную и пшеничную муку просейте и смешайте в миске, добавив льняное семя. Соберите муку горкой, сделайте в центре углубление. Подошедшую опару влейте в углубление, накройте миску полотенцем и поместите примерно на 20 минут в теплое место.

Добавьте оставшуюся воду, соль и все перемешайте до получения однородного пластичного теста. Сформуйте из теста шар и положите его на противень. Поместите приблизительно на 40 минут в теплое место, чтобы тесто подошло.

Поверх полученного изделия сделайте крестообразные надрезы, смажьте поверхность с помощью кисточки теплой водой

и слегка посыпьте мукой. Выпекайте в духовке в течение 40 минут на средней полке при температуре 220 °C. Затем доведите до готовности примерно еще в течение 20 минут при низкой температуре.

Содовый пшеничный хлеб из теста на кефире с кедровыми орешками, маком и кунжутом «Величаевский»

...

- *3 стакана муки*
- *1 ч. ложка разрыхлителя*
- *1 ч. ложка соды*
- *2 стакана кефира*
- *3 ст. ложки кедровых орешков*
- *2 ст. ложки мака*
- *2 ст. ложки семян кунжута*
- *2 ст. ложки сахара*
- *1 щепотка соли*

В миске смешайте муку, соду, разрыхлитель, соль, сахар, орешки, кунжут и мак. Все тщательно перемешайте, залейте кефиром и очень быстро смешайте. Полученное тесто уложите в смазанную маслом форму.

Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 180 °C. Готовность хлеба проверьте с помощью зубочистки: если она выходит сухой из середины изделия, хлеб готов.

Дрожжевой пшеничный хлеб с семенами кунжута и оливковым маслом по-итальянски «Кальяри»

...

- *2 1/4 стакана муки*
- *20 г свежих дрожжей*
- *1/2 ч. ложки сахара*
- *3 ст. ложки семян кунжута*
- *3/4 стакана теплой воды*
- *1 ст. ложка оливкового масла*
- *1 ч. ложка соли*

Растворите дрожжи в воде с сахаром и оставьте смесь на 10 минут. Всыпьте муку в миску, добавьте кунжут (оставив немного для посыпки) и соль. Сделайте в центре углубление и влейте в него масло и смесь из дрожжей и сахара.

Полученное тесто тщательно перемешайте. Уложите его на рабочую поверхность и вымешивайте около 5 минут до получения гладкого и эластичного теста. Если тесто липкое, можно подсыпать на поверхность несколько ложек муки.

Сформуйте продолговатый батон и уложите его на смазанный маслом или выстланный бумагой для выпечки противень. Смажьте изделие маслом и посыпьте оставшимся кунжутом. Дайте подойти в течение примерно 1 часа до увеличения объема вдвое.

Очень острым ножом или лезвием бритвы сделайте несколько надрезов попрек изделия. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 200 ˚С, затем убавьте температуру до 180 ˚С и продолжайте выпекать еще 10 минут.

С тмином, кардамоном, куркумой, анисом и ванилью

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с молоком, сливочным маслом и кардамоном по-фински «Праздничная пулла»

...

• 9 стаканов муки (1 кг 250 г)
• 2 1/4 ч. ложки сухих дрожжей
• 200 г и 2 ст. ложки сахара – для посыпки
• 5 яиц
• 500 мл молока
• 125 мл теплой воды (45 °C)
• 1 ч. ложка молотого кардамона
• 125 г сливочного масла
• 1 ч. ложка соли

Нагрейте молоко в маленькой кастрюле, пока оно не начнет закипать, снимите с огня и дайте остыть до комнатной температуры. Растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте теплое молоко, сахар, соль, кардамон, слегка взбитые 4 яйца и достаточно муки (около 300 г), чтобы получить жидкое тесто.

Взбивайте, пока тесто не станет однородным и эластичным. Добавьте еще муки и все тщательно перемешайте. У вас должно получиться однородное, блестящее гладкое тесто.

Добавьте растопленное сливочное масло и все тщательно перемешайте. Снова вымесите, пока тесто не станет блестящим на вид. Затем всыпьте оставшуюся муку и замесите крутое тесто.

Уложите тесто на посыпанную мукой поверхность, накройте перевернутой миской и дайте постоять 15 минут. Спустя это время вымешивайте тесто около 10 минут, пока оно не станет эластичным и блестящим.

Положите тесто в слегка смазанную маслом миску и переверните несколько раз, чтобы оно покрылось маслом. Накройте полотенцем и дайте подняться в течение примерно 1 часа в теплом месте до увеличения объема вдвое. Затем тесто обомните и еще раз дайте подняться.

Подготовленное тесто положите на посыпанную мукой поверхность и разделите на 3 части. Разделите каждую треть еще

на 3 куска и раскатайте каждый кусок в жгут длиной 30-40 см. Сплетите жгуты в косы, получив 3 больших плетеных изделия.

Уложите их на смазанные маслом противни и дайте подняться в течение 20 минут. Поверхность изделий смажьте оставшимся размешанным яйцом и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке 25-30 минут при температуре 200 ˚С, следя за тем, чтобы низ не пригорел.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с двумя вариантами закваски, тмином или укропным семенем «Рецепт от пекаря Иосифа»

...

• 1 кг 600 г муки
• 7 г сухих дрожжей
• 250 мл теплой воды
• 4 ст. ложки семян тмина или укропа
• кукурузная мука – для посыпки противней
• 1 ст. ложка соли
Для 1-го варианта закваски:
• 250 г белой муки или смесь из 3/4 белой муки и 1/4 непросеянной муки
• 7 г сухих дрожжей
• 250 мл теплой воды
Для 2-го варианта закваски:
• 200 г ржаной муки
• 250 мл теплой воды

Для первого варианта закваски смешайте муку с дрожжами в большой миске. Сделайте в середине углубление, влейте воду и все перемешайте. Плотно накройте миску и оставьте на 2 дня при комнатной температуре или на 1 неделю в холодильнике.

Для второго варианта закваски положите ржаную муку в большую миску, добавьте первую закваску и воду. Плотно накройте миску и оставьте на 8 часов при комнатной температуре или на 2 дня в холодильнике.

Для теста муку положите в большую миску, добавьте закваску, дрожжи, воду, семена тмина или укропа, соль и замесите мягкое, слегка липкое тесто. Затем положите тесто в большую миску, посыпьте сверху мукой, накройте и поместите

примерно на 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Подошедшее тесто уложите на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по тесту кулаком. Затем вымесите в течение 3-4 минут до получения эластичного теста. Разделите тесто пополам и каждой части придайте форму круглой буханки.

Два противня посыпьте кукурузной мукой, поверх уложите буханки и надрежьте их верх острым ножом. Неплотно накройте изделия полотенцем и дайте расстояться в течение 45 минут до увеличения объема в 2 раза.

На низ нагретой до 220 ˚С духовки поместите форму с кипятком. Выпекайте каждую буханку 35 минут до образования коричневой корочки. Если постучать по нижней корочке готовой буханки, то звук должен быть глухим. Охладите на решетке.

Квасной хлеб из теста на кефире с тмином, ржаной и пшеничной мукой «По старинному польскому рецепту. От Агнешки»

...

- *8 стаканов пшеничной муки*
- *4 стакана ржаной муки*
- *14 г сухих активных дрожжей*
- *1 ч. ложка соды*
- *1 стакан кефира комнатной температуры*
- *1 ч. ложка сахара*
- *2 стакана воды*
- *1 ст. ложка тмина*
- *1 ст. ложка соли*

Накануне перед выпечкой хлеба растворите половину нормы дрожжей и весь сахар в двух стаканах воды. Дайте постоять около 10 минут, пока дрожжи не начнут реагировать. Введите ржаную муку и размешайте до получения однородной массы. Накройте и оставьте на ночь для подъема.

Утром растворите оставшиеся дрожжи в кефире, добавьте ржаную закваску, соду, соль и 4 стакана пшеничной муки. Полученную массу тщательно перемешайте. Затем постепенно, по полстакана, вмешайте оставшуюся муку, пока тесто не станет однородным и мягким. Возможно, вам потребуется не вся мука.

Тщательно вымесите тесто на посыпанной мукой поверхности в течение 5-10 минут. Посыпьте тесто тмином и еще раз

вымесите, чтобы семена распределились равномерно. Большую миску смажьте небольшим количеством растительного масла, положите тесто и покрутите миску из стороны в сторону так, чтобы тесто покрылось маслом со всех сторон. Подготовленное тесто накройте влажным полотенцем или салфеткой и оставьте на 1 час в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Поднявшееся тесто уложите на стол и разделите на 3 равные части. Каждую часть опять слегка вымесите и сформуйте батончики. Уложите их на смазанный маслом противень. Накройте и снова дайте тесту увеличиться в объеме вдвое.

Выпекайте в духовке около 35 минут, пока дно формы при постукивании не будет издавать пустой звук, при температуре 180 ˚С.

Ванильный дрожжевой хлеб с коричневым сахаром, кардамоном и кориандром «Благоуханный»

...

• 3 стакана муки
• 1 1/2 ч. ложки сухих активных дрожжей
• 1 1/2 ч. ложки ванильного экстракта
• 2 ст. ложки сахара
• 3 ст. ложки темного коричневого сахара
• 1 1/4 стакана молока
• 1/8 ч. ложки молотого кардамона
• 1/4 ч. ложки молотого кориандра
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 ч. ложка соли

Поместите все ингредиенты в ведерко хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей модели, и установите режим «тесто». После завершения цикла замеса извлеките тесто, слегка его обомните и сформуйте буханку. Затем уложите ее швом вниз в смазанную маслом форму для выпечки хлеба величиной 22×12 см.

Накройте и дайте подняться в течение 20-30 минут в теплом месте. Выпекайте в духовке 35-45 минут при температуре 180 ˚С.

Готовый хлеб извлеките из духовки, дайте ему постоять в форме 5 минут, затем уложите на решетку до полного остывания.

Содовый хлеб из теста на кефире с тмином «Темирхановский»

...

- *6 стаканов муки*
- *1 ч. ложка соды*
- *600 мл кефира*
- *1 ч. ложка сахара*
- *2 ч. ложки тмина*
- *1 ч. ложка соли*

Смешайте в миске кефир с мукой, солью, сахаром, содой и тмином. Замесите тесто, сначала размешивая его ложкой. Полученное густое, но мягкое тесто, сформуйте в виде буханки на противне, смазанном растительным маслом.

Для лучшего пропекания теста сделайте сверху надрезы и посыпьте мукой для образования хрустящей корочки. Выпекайте в духовке около 40 минут при средней температуре.

Дрожжевой пшенично-ржаной хлеб с укропом и тмином «Очаковский»

...

- *3 1/2 стакана пшеничной муки*
- *1 1/2 стакана ржаной муки*
- *4 1/2 ч. ложки сухих дрожжей*
- *1/2 стакана сухого молока*
- *1 3/4 стакана воды*
- *2 ч. ложки сахара*
- *1 ч. ложка тмина*
- *1 ч. ложка семян укропа*
- *1 ч. ложка сушеного укропа*
- *2 ч. ложки сливочного масла или маргарина*
- *1 ч. ложка соли*

Смешайте 2 стакана пшеничной муки, ржаную муку, сухое молоко, дрожжи, сахар, соль и приправы. В кастрюльке подогрейте воду с маслом или маргарином до 45 ˚С.

Теплую смесь добавьте в муку и перемешайте до получения однородной массы. Всыпьте понемногу оставшуюся муку и

перемешайте. У вас должно получиться мягкое тесто.

Уложите его на посыпанную мукой поверхность и вымесите в течение 6-8 минут, пока не получите гладкое эластичное тесто. Положите его в смазанную маслом миску, накройте и оставьте на 45 минут в теплом месте до увеличения в объеме вдвое.

Подошедшее тесто обомните, положите на посыпанную мукой поверхность и разделите на 2 части. Сформуйте из каждой части булку и уложите на 2 смазанных маслом противня. Накройте и дайте подняться в течение примерно 35-40 минут.

Спустя это время быстро сделайте ножом поперечные надрезы. Выпекайте в духовке 30-35 минут при температуре 190 ˚С. Остудите на решетке.

Хлеб из дрожжевого теста на пиве с пшеничной и ржаной мукой, тмином и патокой «Лимпа»

...

• 1 кг 500 г пшеничной муки
• 700 г ржаной муки
• 60 г дрожжей
• 2 стакана светлого пива
• 2 стакана патоки сахарной свеклы
• 1 л молока
• 1 ст. ложка сахара
• 1/2 стакана тмина
• 1 ст. ложка соли

В большую кастрюлю с высокими стенками всыпьте ржаную муку и влейте пиво. Слегка размешайте и отставьте смесь на 30 минут. Затем тщательно размешайте до получения однородной массы. Накройте полотенцем и оставьте на 12 часов при комнатной температуре.

Дрожжи разотрите с сахаром и всыпьте в теплое молоко. Добавьте патоку и размешайте. Влейте дрожжевую смесь в отстоявшееся тесто и тщательно его вымесите. Когда тесто станет однородной пастой, вмешайте в него смесь из пшеничной муки и соли. Накройте тесто полотенцем и поместите в теплое место до увеличения объема вдвое.

В подошедшее тесто добавьте тмин и перемешивайте до тех пор, пока оно не станет прежнего объема. Снова накройте тесто и оставьте в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Подготовленное тесто разделите на 4 равные части и каждую

из них уложите в форму для выпечки. Накройте полотенцем и оставьте до увеличения объема изделия вдвое. Затем слегка смочите поверхность изделия водой, не вдавливая тесто.

Выпекайте в духовке 15 минут при средней температуре. Спустя это время снова смочите верхнюю часть теста холодной водой и выпекайте еще 10-15 минут. Корку готового хлеба сразу смочите холодной водой и после этого извлеките из формы.

Содовый хлеб на пару из гороховой муки с перцем чили, имбирем, куркумой и йогуртом по-индийски «Дхокола. Двенадцать квадратов»

...

• 1/2 стакана гороховой муки
• 1/2 ч. ложки соды
• 1/2 ч. ложки разрыхлителя
• 2 стручка зеленого перчика чили
• 2/3 ст. ложки йогурта
• 1 ч. ложка сахара
• 1 1/2 ст. ложки тертого имбиря
• 1/4 ч. ложки куркумы
• 1/4 ч. ложки асафетиды
• 3 ст. ложки теплой воды
• 3 ст. ложки растительного масла
• 3/4 ч. ложки соли

В глубокой посуде смешайте муку, мелко нарезанный перчик чили, молотый имбирь, куркуму, соль и асафетиду. Затем добавьте масло и тщательно перетрите его с мучной смесью. Влейте йогурт и все перемешайте до получения теста, напоминающего густую сметану. Накройте посуду с тестом салфеткой и оставьте для брожения примерно на 8 часов.

Подготовьте паровую кастрюлю: 1 большая кастрюля, четверть заполненная водой; 1 круглая мелкая хлебная форма, вмещающаяся в большую кастрюлю; 1 плоское сито или металлические банки, чтобы удерживать форму над водой. Поставить паровую кастрюлю на сильный огонь.

Размешайте разрыхлитель и соду в гороховом тесте. Добавьте воду и влейте тесто в смазанную жиром форму для хлеба. Опустите форму в кастрюлю и поставьте на сито или банки (форма не должна касаться воды).

Накройте форму плотно крышкой, сверху положите груз. Прокипятите содержимое в течение 12-15 минут, пока тесто не затвердеет и на поверхности не появятся трещины. Готовый хлеб извлеките из кастрюли и разрежьте на 12 квадратов.

Дрожжевой пшеничный хлеб с анисовым экстрактом и кондитерской посыпкой-драже «Итальянский пасхальный»

...

• 3 стакана пшеничной муки
• 2 1/4 ч. ложки быстрорастворимых дрожжей
• 2 яйца
• 2/3 стакана молока
• 4 ст. ложки сахара
• 1 ч. ложка анисового экстракта
• 2 ст. ложки сливочного масла
• 1 ч. ложка соли
Для украшения:
• 1 яйцо
• 1/2 ст. ложки кондитерской посыпки-драже

Смешайте 1 стакан муки с сахаром, солью и дрожжами в большой миске. Полученную смесь тщательно перемешайте. Подогрейте молоко с анисовым экстрактом в небольшой кастрюльке до теплого состояния (40 – 45 ˚С). Сделайте углубление в муке и влейте в него молоко. Перемешайте рукой круговыми движениями и всыпьте порциями остальную муку.

Уложите на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте около 8 минут до получения мягкого, податливого теста. Накройте влажным кухонным полотенцем, оставьте на 10 минут и разрежьте на 2 части.

Каждую часть скатайте в шар, затем сформуйте 2 жгута толщиной 4 см и длиной 20 – 25 см. Скрепите вместе концы жгутов и свободно переплетите их, снова скрепите концы и подверните их вниз. У вас должен получиться батон-плетенка. По желанию, можно придать изделию форму каравая, соединив концы в круг.

Подготовленное изделие уложите на смазанный маслом противень, прикройте полотенцем и дайте подняться в течение 1 часа. Затем смажьте верх взбитым яйцом и посыпьте

кондитерской посыпкой-драже.

Выпекайте в духовке 20 – 25 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С. В конце выпекания внимательно следите за тем, чтобы верх не подгорел. Готовый хлеб сразу снимите с противня и остудите на решетке. По желанию можно украсить хлеб глазурью.

Булочки из дрожжевого теста с ванилью «Быстрые, сдобные, к завтраку. Для двенадцати счастливчиков»

...

• 2 стакана муки
• 1 пакетик быстродействующих дрожжей
• 2 ст. ложки сахара
• 2/3 стакана молока
• 1 пакетик ванилина
• 2 ст. ложки растопленного сливочного масла
• 1 щепотка соли

Смешайте три четверти стакана муки, дрожжи, ванилин, сахар и соль в большой миске. Добавьте теплое (не горячее!) молоко и масло в мучную смесь. Взбейте массу миксером в течение 2-3 минут и всыпьте оставшуюся муку до получения мягкого теста.

Вымесите тесто на слегка посыпанной мукой поверхности 8-10 минут, накройте полотенцем или целлофаном и дайте подойти в течение 20 минут. Подготовленное тесто разделите на 12 равных частей и скатайте их в форме шариков.

Уложите в смазанную круглую форму для выпечки, накройте пищевой пленкой и дайте подняться около 30 минут в теплом месте до увеличения объема вдвое. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 ˚С. Готовые булочки смажьте растопленным маслом.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с апельсинной цедрой, глазурью и семенами аниса по-мексикански «Пан-де-Муэртос»

...

• 3 стакана муки
• 1 1/4 ч. ложки сухих активных

дрожжей

• 1 ст. ложка апельсинной цедры

• 2 яйца

• 1/4 стакана молока

• 1/4 стакана теплой воды (45 ˚C)

• 50 г маргарина

• 2 ч. ложки семян аниса

• 1/2 ч. ложки соли

Для глазури:

• 1/4 стакана сахара и 2 ст. ложки – для посыпки

• 1/4 стакана апельсинного сока

• 2 ч. ложки апельсинной цедры

Нагрейте молоко и сливочное масло на среднем огне, пока масло не растает. Снимите с огня и добавьте теплую воду. Жидкость должна быть теплой, около 43 ˚C.

В большой миске смешайте 1 стакан муки, дрожжи, соль, семена аниса и четверть стакана сахара. Влейте, взбивая, теплую молочную смесь, затем добавьте слегка взбитые яйца, апельсинную цедру и перемешивайте до получения однородной массы. Добавьте полстакана муки и всыпьте еще столько муки, чтобы получилось мягкое тесто.

Уложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и вымесите его в течение 7–8 минут до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным. Положите тесто в слегка смазанную маслом миску, накройте пищевой пленкой и дайте подняться в течение 1–2 часов в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Затем обомните тесто, уложите на противень и придайте ему форму большого каравая. Неплотно накройте пищевой пленкой и дайте подняться в теплом месте в течение 1 часа до увеличения объема вдвое. Выпекайте в духовке 35– 45 минут при температуре 180 ˚C. Готовый хлеб извлеките из духовки, дайте немного остыть и смажьте глазурью.

Для глазури в маленькой кастрюле смешайте четверть стакана сахара, апельсинный сок и цедру. Доведите до кипения на среднем огне и поварите в течение 2 минут. Смажьте поверхность хлеба глазурью, пока он еще теплый, и посыпьте смазанный хлеб 2 ст. ложками сахара.

Изделия с мясными продуктами, сыром, творогом и маслинами

С мясными продуктами, маслинами и творогом

Морковный дрожжевой хлеб с пармской ветчиной, козьим сыром, фундуком и тимьяном «Обед в палаццо синьора Антонио»

...

• 1 стакан муки
• 7 г сухих дрожжей
• 12 ломтиков пармской ветчины
• 6 порционных шариков мягкого козьего сыра (можно сыр бри или камамбер, но обязательно в виде маленьких головок, чтобы сыр не вытек при обжаривании)
• 1 шт. крупной моркови
• 60 г обжаренного фундука
• 3 ст. ложки сахара
• 2 веточки тимьяна – для теста и немного измельченного – для посыпки
• 2 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль – по вкусу

Морковь натрите на мелкой терке. Фундук измельчите до получения порошка. Просейте муку вместе с дрожжами в миску. Добавьте морковь, 2 ст. ложки оливкового масла, сахар, молотые орехи, чуть меньше 1 ч. ложки соли и листики тимьяна.

Замесите тесто, вливая понемногу теплую воду (около 100 мл), до получения густого теста. Накройте миску с тестом полотенцем и поместите примерно на 1 час в теплое место до увеличения объема вдвое.

Смажьте растительным маслом и посыпьте мукой форму для кекса объемом 500 мл и уложите в нее тесто. Смажьте маслом его поверхность и сделайте несколько косых надрезов. На низ духовки поставьте небольшую форму, наполненную водой. Выпекайте 45 минут при температуре 180 ˚С. Готовый хлеб остудите на решетке.

Оберните каждый шарик сыра двумя ломтиками ветчины и поместите на 3 минуты в горячую духовку (можно обжарить на

сухой сковородке с антипригарным покрытием). Подавайте, разложив по тарелкам нарезанный ломтиками хлеб и посыпав горячий сыр с ветчиной измельченным тимьяном.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста на опаре с маслинами, сушеной мятой и оливковым маслом «Кипрский»

...

- *500 г муки*
- *10 г сухих дрожжей*
- *1/2 стакана маслин без косточек*
- *1 луковица*
- *1 ч. ложка сушеной мяты*
- *1/4 стакана оливкового масла*
- *1 щепотка соли*

Для опары разведите дрожжи в половине стакана воды. Всыпьте полстакана просеянной муки, накройте и оставьте примерно на 30 минут до тех пор, пока смесь не запенится. Лук очистите от шелухи и измельчите.

Добавьте в опару оставшуюся просеянную муку, лук, мяту, оливковое масло, соль и 1 стакан воды. Вымесите все до получения гладкого эластичного теста. Добавьте в него маслины, быстро перемешайте, накройте полотенцем и оставьте на 2 часа.

Сформуйте из теста 1 большой каравай или 2-3 средних по величине. Уложите на смазанный маслом противень и дайте еще раз подняться в течение 10-15 минут. Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 180 ˚С. Готовый хлеб накройте полотенцем и сбрызните водой. Подавайте теплым.

Дрожжевой пшеничный хлеб с копченой грудинкой, сыром, солеными фисташками, сухим белым вином и тимьяном «Вельможная закуска»

...

- *1 1/2 стакана муки*
- *5 г сухих дрожжей*
- *200 г копченой грудинки*
- *150 г российского сыра*
- *50 г соленых фисташек*
- *4 яйца*

- *100 мл сухого белого вина*
- *1 ст. ложка сушеного тимьяна*
- *100 мл растительного масла*
- *перец и соль – по вкусу*

Форму для выпечки смажьте небольшим количеством растительного масла и поместите в холодильник. Сыр и грудинку мелко нарежьте. Грудинку слегка обжарьте в течение 2 минут на сухой раскаленной сковороде. Фисташки очистите от скорлупы и крупно нарубите ножом.

Муку просейте в большую миску, добавьте дрожжи и перец. Сделайте в центре углубление и по одному вбейте в него яйца. Все перемешайте и, продолжая размешивать, влейте тонкой струйкой вино и масло. Все еще раз перемешайте.

Полученное тесто уложите на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным. Добавьте в тесто сыр, грудинку, фисташки, тимьян и тщательно перемешайте. Готовое тесто уложите в охлажденную форму.

Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 210 ˚С. Готовому хлебу дайте остыть, затем извлеките из формы. Подавайте, нарезав ломтями толщиной примерно 1 см.

Дрожжевой батон из крупчатой муки с оливками, грецкими орехами и черным перцем «Мар медитерранео»

...

- *670 г муки-крупчатки*
- *7 г быстрорастворимых дрожжей*
- *125 г грецких орехов*
- *100 г рубленых оливок*
- *1 ч. ложка сахара*
- *3 ст. ложки оливкового масла*
- *1/4 ч. ложки крупно молотого черного перца*
- *1 ч. ложка соли*

Крупно нарубите грецкие орехи и обжарьте их на сухой сковороде на среднем огне. В большой миске смешайте дрожжи, соль, сахар, перец и 300 г муки. Поставьте сотейник на слабый огонь и нагрейте в нем оливковое масло и 350 мл воды. Деревянной ложкой смешайте жидкость со смесью из муки, постепенно добавив еще 300 г муки до получения мягкого теста.

Положите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и вымешивайте примерно 5 минут до тех пор, пока тесто не станет гладким и эластичным. За время вымешивания добавьте 75 г муки. Сформуйте из теста шар, накройте его пленкой и оставьте постоять примерно на 10 минут.

Смажьте жиром большой противень. Скалкой, слегка присыпанной мукой, раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности до получения прямоугольника размером 45×30 см. Посыпьте рублеными оливками и обжаренными грецкими орехами. Плотно скатайте тесто рулетом, начиная с узкой стороны. Разровняйте шов и уложите изделие на противень швом вниз. Края подогните вниз.

Острым ножом сделайте сверху параллельные разрезы глубиной 3 мм. Накройте пленкой и оставьте подниматься в теплом месте на 15 минут. Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 200 °С. Готовый хлеб слегка остудите на решетке. Подавайте теплым.

Пшеничный батон из дрожжевого теста с творогом, ромом, ванилью, сливочным маслом и сахарной пудрой «Москва – Гавана»

...

- *500 г муки*
- *30 г дрожжей*
- *200 г творога*
- *2 яйца*
- *170 г сахара*
- *5 ст. ложек молока*
- *2 ст. ложки рома*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *100 г сливочного масла и немного – для смазывания*
- *сахарная пудра и соль – по вкусу*

В просеянной горкой муке сделайте углубление и вмешайте размешанные в теплом молоке дрожжи с небольшим количеством муки. Замесите опару средней плотности, накройте и дайте ей подойти.

Вмешайте к взбитому в устойчивую пену маслу сахар, ванильный сахар, яйца, творог и ром. Постепенно добавьте подошедшие дрожжи, муку и замесите однородное пластичное тесто и сформуйте его в виде батона.

Подготовленное изделие уложите на смазанный маслом противень и сделайте ножницами на поверхности крестообразные надрезы. Выпекайте в духовке до образования золотисто-коричневой корочки при высокой температуре. Готовый хлеб сразу смажьте растопленным сливочным маслом и посыпьте сахарной пудрой.

Дрожжевой пшеничный хлеб с оливками, маслинами, красным луком и оливковым маслом по-итальянски «Лигурийский»

...

- *800 г муки*
- *1 ст. ложка сухих дрожжей*
- *1 головка красного лука*
- *7 маслин без косточек*
- *7 оливок без косточек*
- *300 мл воды*
- *5 ст. ложек оливкового масла*
- *соль – по вкусу*

Луковицу мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Оливки измельчите. В большую миску налейте чуть теплую воду, добавьте соль и дрожжи. Небольшими порциями всыпьте просеянную муку, тщательно вымешивая тесто. Затем добавьте оливки, маслины и обжаренный лук вместе с оливковым маслом.

Вымешивайте тесто руками около 20 минут до тех пор, пока оно не приобретет гладкость и шелковистость. У вас должно получиться мягкое, не липнущее к рукам тесто. Сформуйте из него шар, положите в глубокую миску, накройте влажным полотенцем и оставьте подходить.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое, обомните его и дайте подойти еще раз. Подготовленное тесто уложите на посыпанную мукой поверхность и помните его, сворачивая и разворачивая несколько раз. Затем сформуйте тесто в виде батона, положите на противень и оставьте на 15 минут для расстойки.

Выпекайте в духовке 40-50 минут до образования румяной корочки при температуре 220 °С. Готовый хлеб остудите, положив на полотенце.

Содовый пшеничный хлеб с миндалем и начинкой из творога или сырковой массы «Гастрономический»

...

• 300 г муки
• 1/3-1/2 ч. ложки соды
• 250 г творога
• творог или сырковая масса для начинки – по вкусу
• 1 яйцо
• 3 ст. ложки сахара
• 2 ст. ложки рубленых ядер миндаля
• 5 ст. ложек молока
• 5 ст. ложек растительного масла
• 1 щепотка соли

Творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар и соль перемешайте миксером. Добавьте около 200 г муки и снова перемешайте. Всыпьте оставшуюся муку, смешанную с содой, и замесите тесто.

Раскатайте его в пласт толщиной 5-7 мм и разрежьте на полоски по длине противня шириной 10 см. Посредине каждой полоски положите творожную начинку и защипните края теста так, чтобы получилось круглое изделие.

Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень швом вниз, немного придавив ладонью. На поверхности сделайте кончиком ножа небольшие проколы и оставьте на 20-30 минут для расстойки. Спустя это время смажьте яйцом и посыпьте рубленым миндалем. Выпекайте в духовке 20-30 минут при температуре 200-220 °С.

Кукурузный хлеб из дрожжевого теста с творогом и картофельным крахмалом «Телави»

...

• 125 г кукурузной муки
• 45 г дрожжей
• 75 г картофельного крахмала
• 250 г творога
• 1 яйцо – для смазывания изделия
• 5 ст. ложек молока
• 1 ч. ложка сахара

• 1 ч. ложка соли

Дрожжи разотрите с молоком и влейте в вымешанную и просеянную муку. Накройте влажной марлей и поместите в теплое место. Когда в мучной смеси появятся трещины, добавьте в нее остальные компоненты.

Полученное тесто тщательно перемешайте и заполните им смазанную маслом форму для выпечки. Поместите форму в холодную духовку и выпекайте в течение 1 часа при температуре 200 ˚С. Незадолго до окончания выпечки смажьте изделие яйцом.

Пшеничный дрожжевой хлеб с начинкой из колбасы салями, копченой ветчины, сыра-ассорти и сваренных вкрутую яиц «Итальянский пикник»

...

• 1 кг хлебной муки
• 30 г свежих дрожжей
• 25 г жидкого меда или сахара
• 3 яйца
• 300 мл теплой воды
• 8 ст. ложек оливкового масла
• 25 г соли
Для начинки:
• 200 г колбасы салями, нарезанной кубиками
• 200 г копченой ветчины, нарезанной кубиками
• 100 г тертого сыра пармезан
• 100 г сыра проволоне, нарезанного кубиками
• 12 сваренных вкрутую яиц

Растворите дрожжи и мед (сахар) в половине нормы теплой воды. В большую миску всыпьте горкой муку, соль и сделайте в середине углубление (если возможно, предварительно подогрейте муку). Влейте в углубление растворенные дрожжи, яйца и масло.

Пальцами одной руки делайте круговые движения от центра к краю, постепенно смешивая все ингредиенты. Влейте оставшуюся теплую воду в середину смеси и перемешайте все до получения мягкого влажного теста (для определенных сортов муки может потребоваться немного больше воды).

Вымешивайте в течение 5 минут, раскатывая и складывая тесто снова и снова. У вас должно получиться эластичное и

гладкое тесто. Если куски теста прилипнут к рукам, потрите их с мукой. Тесто можно вымесить в кухонном комбайне с насадкой для теста.

Окуните руки в муку и слегка присыпьте тесто сверху. Сформуйте его в круглую буханку и положите на смазанный маслом противень. Сделайте сверху несколько крестообразных разрезов ножом, чтобы тесто поднялось быстрее.

Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте его в теплом месте до увеличения объема вдвое. Поднявшееся тесто ударьте кулаком, чтобы вышел воздух. Сформуйте тесто в длинную колбаску и соедините концы. Затем положите кольцо на смазанный маслом противень.

Острым ножом или ножницами сделайте длинный разрез в середине кольца по всей длине. Раскройте его и наполните нарезанным сыром, колбасой и ветчиной. Разложите по всей длине вареные яйца. Защипните тесто сверху, покрывая начинку.

Сбрызните водой и маслом, накройте влажным полотенцем и оставьте в теплом месте на 30 минут для расстойки. Выпекайте в духовке 25-30 минут до золотистого цвета при температуре 220 ˚С.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с маслинами и оливковым маслом «Аромат средиземноморского побережья»

...

• 420 г муки
• 1 ч. ложка сухих дрожжей
• 1 ст. ложка кукурузной или манной крупы
• 75 г нарезанных маслин
• 2 ст. ложки сахара
• 375 мл теплой воды
• 3 ст. ложки оливкового масла
• 1 ч. ложка соли

В большой миске смешайте муку, дрожжи, сахар, соль, маслины, оливковое масло и воду (45 ˚С). Полученное тесто уложите на посыпанную мукой поверхность. Вымешивайте 5-10 минут до тех пор, пока тесто не станет однородным и эластичным. Подготовленное тесто оставьте примерно на 45 минут до увеличения в объеме вдвое.

Затем обомните тесто и вымешивайте в течение 5-10 минут. Дайте подняться в течение 30 минут до тех пор, пока тесто не

увеличится в объеме вдвое.

Спустя это время уложите тесто на доску и поместите вверх дном в миску, выстланную обильно посыпанным мукой полотенцем. Дайте подняться до увеличения в объеме вдвое.

Поместите емкость с водой на нижнюю полку духовки и разогрейте ее до 225 ˚С. Аккуратно уложите тесто на смазанный маслом противень и посыпьте кукурузной или манной крупой. Выпекайте 10-15 минут при температуре 225 ˚С, затем снизьте температуру до 190 ˚С и выпекайте до готовности еще около 30 минут.

Пшенично-ржаной хлеб из дрожжевого теста на кефире с копченым беконом и тмином «Уэльский»

...

- *8 стаканов пшеничной муки*
- *4 стакана ржаной муки*
- *14 г сухих активных дрожжей*
- *1 ч. ложка соды*
- *2 стакана мелко нарезанного копченого бекона*
- *1 стакан кефира комнатной температуры*
- *1 ч. ложка сахара*
- *2 стакана воды*
- *1 ст. ложка тмина*
- *1 ст. ложка соли*

Накануне перед выпечкой хлеба растворите половину нормы дрожжей и весь сахар в двух стаканах воды. Дайте постоять около 10 минут, пока дрожжи не начнут реагировать. Введите ржаную муку и размешайте до получения однородной массы. Накройте и оставьте на ночь для подъема.

Утром растворите оставшиеся дрожжи в кефире, добавьте ржаную закваску, соду, соль и 4 стакана пшеничной муки. Полученную массу тщательно перемешайте. Затем постепенно, по полстакана, вмешайте оставшуюся муку, пока тесто не станет однородным и мягким. Возможно, вам потребуется не вся мука.

Тщательно вымесите тесто на посыпанной мукой поверхности в течение 5-10 минут. Добавьте в тесто нарезанный бекон, тмин и еще раз вымесите, чтобы мясные кусочки и семена распределились равномерно. Большую миску смажьте небольшим количеством растительного масла, положите тесто и покрутите

миску из стороны в сторону так, чтобы тесто покрылось маслом со всех сторон. Подготовленное тесто накройте влажным полотенцем или салфеткой и оставьте на 1 час в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Поднявшееся тесто уложите на стол и разделите на 3 равные части. Каждую часть опять слегка вымесите и сформуйте буханки. Уложите их в смазанные маслом формы для выпечки хлеба. Накройте и снова дайте тесту увеличиться в объеме вдвое. Выпекайте в духовке около 35 минут, пока дно формы при постукивании не будет издавать пустой звук, при температуре 180 ˚С.

С сыром

Сырный хлеб «Всему голова»

...

• 2 2/3 стакана муки и немного – для посыпки рабочей поверхности
• 1 ч. ложка сухих дрожжей
• 200 г любого тертого сыра
• 1 ст. ложка меда
• 1 ст. ложка патоки
• 120 мл воды
• 120 мл молока
• 1-2 ст. ложки сливочного масла и немного – для смазывания противня
• 1 ч. ложка соли
• отруби или кукурузная мука – для посыпки противня

В просеянную муку добавьте соль и перемешайте. В теплой воде растворите мед и патоку. В теплом молоке разведите дрожжи и перемешайте до их полного растворения. В миску с мукой влейте тонкой струйкой теплую воду с медом и патокой, затем влейте теплое молоко с растворенными дрожжами.

Добавьте растопленное сливочное масло и все перемешайте деревянной ложкой до получения рыхлой и слегка липкой массы. (Если вы будете вымешивать тесто в кухонном комбайне, то установите его на низкую скорость и вымешивайте тесто около 2 минут.) Затем оставьте тесто на 4–5 минут и спустя это время продолжайте вымешивать еще 4–5 минут до получения эластичной массы (в комбайне вымешивайте тесто еще около 3 минут на средней скорости).

Тщательно вымешанному тесту придайте форму шара, накройте его пленкой или полотенцем и поместите на 1 ночь в холодильник на нижнюю полку.

За 2 часа – 2 часа 30 минут до выпечки достаньте тесто из холодильника и оставьте на 20–30 минут в теплом месте. Затем положите тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатайте скалкой в прямоугольный пласт толщиной 0,5–1 см. Равномерно распределите по поверхности пласта натертый на крупной терке

сыр, оставив свободной одну из длинных сторон пласта.

Пласт теста с сырной начинкой осторожно сверните в рулет, для удобства немного завернув короткие края пласта вовнутрь. Защипите швы, чтобы начинка не вытекла в процессе выпечки. Сформированный сырный хлеб очень осторожно переложите на слегка смазанный сливочным маслом и посыпанный отрубями (кукурузной мукой) противень.

Накройте противень полотенцем и оставьте примерно на 1 час 30 минут в теплом месте до тех пор, пока изделие не увеличится в объеме в 2 раза. Выпекайте в духовке около 50 минут при температуре 180–190 ˚С до образования золотистой корочки.

Спустя 20 минут от начала выпечки поверните противень так, чтобы хлеб выпекался равномерно. Продолжайте выпекать около 10 минут, затем вновь поверните противень и делайте так каждые следующие 10 минут. Готовый хлеб очень осторожно (так как он очень нежный) переложите на решетку и дайте ему немного остыть. Подавайте теплым.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с сыром-ассорти, молоком и миндалем по-швейцарски «Фондю наоборот»

...

• 500 г муки
• 1 ст. ложка сухих дрожжей
• 450 г сыра грюйер, мюнстер, моцарелла, гауда или эмменталер
• 450 г мягкого сыра
• 2 яйца
• 1 ст. ложка сахара
• 250 мл молока
• 100 г сливочного масла
• 2 ч. ложки соли
Для украшения: • 2 ст. ложки миндаля лепестками

Подогрейте молоко и сливочное масло на слабом огне, пока не оно станет горячим, но не кипятите. Смешайте сахар, соль, дрожжи и 125 г муки в большой миске. Добавьте смесь из горячего молока и взбивайте миксером на средней скорости в течение 2 минут.

Всыпьте еще 125 г муки и продолжайте взбивать 2 минуты. Добавьте оставшуюся муку и перемешайте с помощью деревянной

ложки до получения мягкого теста. Вымешивайте его примерно 10 минут на слегка посыпанной мукой поверхности, добавляя муку по мере необходимости. Накройте миской и дайте постоять 15 минут.

Натрите оба вида сыра, смешайте с 1 яйцом и 1 желтком. На слегка посыпанной мукой поверхности с помощью скалки раскатайте тесто в прямоугольник размером 60×15 см. Ложкой положите сырную смесь в форме батончика вдоль длинного края. Заверните тесто поверх сыра так, чтобы получился перехлест шириной 2 см, и защипните края теста.

Подготовленное изделие уложите в смазанную маслом круглую форму швом вниз. Накройте и оставьте на 10 минут в теплом месте. Затем смажьте верх изделия оставшимся белком и украсьте миндалем. Выпекайте в духовке в течение 1 часа при температуре 180 ˚С, пока хлеб не станет издавать глухой звук при постукивании. Готовый хлеб сразу извлеките из формы и дайте остыть 15 минут перед нарезкой.

Пшеничный дрожжевой хлеб со сливочным сыром «Королевский пирог к празднику Марди Гра – американской масленицы. Новый Орлеан»

...

• 4 стакана муки

• 4 1/2 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 5 желтков

• 1/2 стакана сахара

• 1 стакан теплого молока (45 ˚С)

• 1 ч. ложка молотого мускатного ореха

• 1 ч. ложка тертой цедры лимона

• 100 г растопленного сливочного масла

• 2 ч. ложки соли

Для начинки:

• 225 г сливочного сыра (типа Филадельфия)

• 1/2 стакана сахарной пудры

Для глазури:

• 2 стакана сахарной пудры

• 1 ст. ложка разноцветных кондитерских посыпок

• 1/4 стакана лимонного сока

• 2 ст. ложки молока

В большой миске растворите дрожжи и сахар в теплом молоке и дайте постоять около 10 минут до получения кремообразной смеси. Затем добавьте желтки и растопленное сливочное масло (не горячее). В другой миске смешайте муку, соль, мускатный орех и лимонную цедру. Добавьте, взбивая, мучную смесь в смесь с молоком и желтками порциями по 1 стакану.

Полученное тесто уложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и вымешивайте примерно 8 минут до тех пор, пока оно не станет гладким и податливым. Слегка смажьте маслом большую миску, положите в нее тесто и переверните его несколько раз так, чтобы оно равномерно покрылось маслом. Накройте влажной тканью и дайте подняться около 2 часов в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Уложите тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в прямоугольный пласт размером 15×75 см. По центру положите начинку из сливочного сыра. Сложите два длинных конца вместе и защипните. Руками придайте изделию форму длинного цилиндра и уложите швом вниз на смазанный маслом противень.

Затем придайте изделию форму кольца (по желанию внутрь изделия положите, полностью утопив в тесте, куколку-пупса). Установите большую металлическую емкость (например, банку из-под кофе), обильно смазанную маслом, в центр кольца, чтобы сохранить форму изделия во время выпечки. Накройте кольцо полотенцем и оставьте примерно на 45 минут в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Выпекайте в духовке примерно 30 минут до зарумянивания при температуре 180 °C. Затем извлеките металлическую емкость и дайте хлебу остыть. Полейте его глазурью и украсьте кондитерскими посыпками.

Для начинки в небольшой посуде смешайте сливочный сыр и половину стакана сахарной пудры. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Для глазури в другой небольшой посуде смешайте 2 стакана сахарной пудры, сок лимона и 2 ст. ложки молока. Полученную глазурь тщательно перемешайте.

Хлеб и основа для пиццы с базиликом, орегано, чесноком, сыром и оливковым маслом по-итальянски «Арома гранди»

...

• 6 стаканов хлебной муки

• 4 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 2 ст. ложки сахара

• 2 стакана теплой воды (45 °C)

• 1 ст. ложка сушеного базилика

• 1 ст. ложка сушеного орегано

• 1 ч. ложка чесночного порошка

• 1 ч. ложка луковой приправы

• 1/2 стакана тертого сыра пекорино или другого твердого сыра

• 1/4 стакана оливкового масла

• 1 ст. ложка соли

Смешайте дрожжи, теплую воду, сахар в большой миске и оставьте на 5-10 минут до тех пор, пока смесь не начнет пениться.

Вмешайте в дрожжевую смесь оливковое масло, соль, сушеные травы, чесночный порошок, луковую приправу, сыр и около половины нормы муки.

Постепенно вмешайте оставшуюся муку. У вас должно получиться крутое тесто. Вымешивайте его в течение 5-10 минут до тех пор, пока оно не станет однородным и эластичным. Подготовленное тесто положите в смазанную маслом миску и переверните так, чтобы вся его поверхность покрылась маслом.

Накройте влажной тканью и дайте подняться в течение примерно 1 часа до увеличения объема вдвое. Подошедшее тесто обомните, чтобы вышел воздух, и сформуйте 2 буханки. Уложите их на противень, смазанный маслом, и дайте подняться в течение примерно 30 минут, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза.

Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 180 °C. Готовый хлеб остудите на решетке минимум 15 минут перед нарезкой. По этому рецепту также можно делать основу для пиццы.

Дрожжевой пшеничный хлеб с сыром, зеленым луком, петрушкой, чесночной приправой и сливочным маслом «Булочка к булочке»

...

• 1 кг дрожжевого теста

• 1/2 стакана тертого твердого

сыра

• 2 яйца

• 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука

• 3 ст. ложки рубленой петрушки

• 1 1/2 ч. ложки сухой чесночной приправы

• 60 г растопленного сливочного масла

• 1/4 ч. ложки соли

Для теста:

• 500 г муки

• 1 1/2 ч. ложки сухих дрожжей

• 1 яйцо

• 2/3 ст. ложки сахара

• 150 мл молока

• 100 мл теплой воды

• 1 ч. ложка соли

Смешайте воду, сахар, соль и дрожжи. Смеси дайте подойти в течение 30 минут в теплом месте. Затем добавьте молоко, яйцо, муку и замесите некрутое тесто. Подготовленное тесто поместите в теплое место до увеличения в объеме вдвое.

Глубокую форму для кекса с отверстием в центре смажьте маслом. В миске смешайте лук, петрушку, приправу, соль, масло и яйца. Готовое тесто разделайте на шарики величиной с грецкий орех и обмакните их в полученной смеси. Шарики уложите в прямоугольную форму в 1 слой и посыпьте тертым сыром.

Затем уложите еще 1 слой шариков из теста и посыпьте их сыром. Изделие накройте и дайте ему расстояться в течение 45 минут. Выпекайте в духовке примерно 30 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 ˚С.

Содовый пшеничный хлеб из теста на кефире с луком, сливочным маслом, сахарной пудрой и сыром по-ирландски «Дублинский»

...

• 4 стакана муки высшего сорта

• 1 ст. ложка разрыхлителя

• 3/4 стакана тертого сыра

• 3/4 стакана мелко нарезанного лука

• 1 1/4 стакана кефира

• 2 ст. ложки сахарной пудры

• 75 г размягченного сливочного масла

• 1 1/2 ч. ложки соли

В большой миске смешайте муку, соль и разрыхлитель. Положите размягченное масло, разотрите смесь, затем добавьте кефир и сахарную пудру. Замесите тесто и аккуратно вмешайте лук и сыр.

Полученное тесто разделите пополам и скатайте 2 шара. Сформуйте из них круглые буханки и уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Слегка сплюсните изделия до толщины 5 см и посыпьте верх мукой.

Выпекайте в духовке около 30 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 220˚ С. Готовому хлебу дайте остыть в течение нескольких минут. Подавайте теплым.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с грушами, сыром бри, оливковым маслом, корицей и перцем «Фугас-форте»

...

• 550 г муки

• 7 г сухих дрожжей

• 250 г сыра бри (мягкий сыр с белой плесенью)

• 3 груши мягких сортов

• 1 ст. ложка сахара

• 250 мл теплого молока

• 100 мл оливкового масла

• корица и черный молотый перец – по вкусу

• 1 щепотка соли

Молоко подогрейте, добавьте сахар, перемешайте, всыпьте дрожжи и оставьте смесь на 10-15 минут. Влейте в ведерко хлебопечки молоко с дрожжами, оливковое масло, всыпьте щепотку соли, муку и включите режим «тесто».

Подошедшее тесто уложите в смазанную маслом форму, посыпьте корицей, разложите ломтики очищенных груш и нарезанный кусочками сыр. Посыпьте все черным перцем. Выпекайте около 20 минут при температуре 180 ˚С.

Пшеничный дрожжевой хлеб с начинкой из сыра, чеснока и сливочного масла «Игривый, сложенный из шариков»

...

• 500 г муки
• 1 1/2 ч. ложки сухих дрожжей
• 1 яйцо
• 2/3 ст. ложки сахара
• 150 мл молока
• 100 мл теплой воды
• 1 ч. ложка соли
Для начинки:
• сыр и чеснок – по вкусу
• 100 г растопленного сливочного масла

Смешайте воду, сахар, соль и дрожжи. Смеси дайте подойти в течение 30 минут в теплом месте. Затем добавьте молоко, яйцо, муку и замесите некрутое тесто.

Подготовленное тесто поместите в теплое место до увеличения в объеме вдвое. Готовое тесто разделайте на шарики величиной с грецкий орех и обмакните их в смеси из масла и чеснока. Шарики уложите в прямоугольную форму в 1 слой и посыпьте тертым сыром.

Затем уложите еще 1 слой шариков из теста и посыпьте их сыром. Изделие накройте и дайте ему расстояться в течение 20-30 минут. Выпекайте в духовке примерно 30 минут при температуре 180 ˚С.

Паровой пшеничный хлеб с сыром пармезан, сельдереем, сливками и оливковым маслом «Полный фьюжн»

...

• 2 стакана муки
• 2 ч. ложки разрыхлителя
• 80-100 г сыра пармезан (или другого твердого сыра)
• 3-4 молодых внутренних черешка сельдерея с листочками
• 2 яйца
• 1 стакан сливок (15-25%-ной жирности)
• 2 ст. ложки сахара
• оливковое масло первого отжима – по вкусу

• 1 щепотка соли

Разрыхлитель смешайте с мукой и солью. Сыр пармезан натрите на мелкой терке. Яйца с сахаром взбейте венчиком до получения пены. Добавьте 1 ст. ложку масла, сливки, еще раз взбейте, всыпьте муку, сыр и тщательно вымесите. Измельчите сельдерей и добавьте в тесто.

Для приготовления порционных хлебцев готовое тесто распределите по формочкам для суфле или обычным стаканам, предварительно смазанным маслом. Поместите их в пароварку и поварите 20-25 минут (время варки зависит от высоты формочек).

Подавайте охлажденным к горячему чаю, положив внутрь кусочек сливочного масла. Можно подать как гарнир к тушеному в густом соусе или запеченному мясу, например, жаркому из баранины с травами или бараньим котлеткам на гриле.

Если вы хотите приготовить одно большое длинное изделие наподобие кекса, сверните из нескольких слоев фольги форму-лодочку в виде половины цилиндра, обернув фольгу вокруг скалки, смажьте ее маслом, заполните тестом и сварите на пару. По желанию в тесто можно добавить измельченные оливки, консервированную кукурузу, грибы, зеленый горошек, любую зелень, тертую цедру лимона.

Такой хлеб, завернутый в фольгу и пластиковый пищевой пакет, сохраняется в холодильнике 3 дня. Чтобы хлеб вновь стал нежным и рассыпчатым, перед подачей нарежьте его на ломтики и разогрейте в микроволновой печи или на сковороде с небольшим количеством воды. Этот хлеб одновременно напоминает азиатские пампушки, чешские кнедлики и нежные диетические булочки.

Бездрожжевой пшеничный хлеб с сыром, сливочным маслом, молоком и перцем «Нормандский классический»

...

• 300 г муки
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 400 г сыра типа тильзитер
• 4 яйца
• 400 мл молока
• 160 г сливочного масла и немного – для смазывания
• свежемолотый черный перец и соль – по вкусу

Муку просейте вместе с разрыхлителем. Сыр нарежьте кубиками со стороной 1 см. Сливочное масло растопите, не доводя до кипения. Взбейте миксером яйца с солью и перцем. Добавьте растопленное масло и молоко.

Всыпьте просеянную муку и тщательно перемешайте до получения однородной массы. Добавьте нарезанный сыр и еще раз все быстро перемешайте. Полученное тесто уложите в смазанную сливочным маслом продолговатую форму и лопаточкой разровняйте поверхность.

Выпекайте в духовке 50 минут при температуре 180 °С. Готовый хлеб накройте сухим полотенцем, дайте постоять 5 минут и извлеките из формы. Подавайте теплым или полностью остывшим.

Дрожжевой батон с крупчатой мукой, черным перцем и начинкой из сыра моцарелла, сладкого перца и орегано «Бонджорно!»

...

• 650 г муки-крупчатки
• 7 г дрожжей
• 220 г тертого сыра моцарелла
• 90 г рубленой мякоти сладкого перца
• 2 яйца
• 1 ст. ложка сахара
• 220 мл молока
• 1/2 ч. ложки сушеного орегано
• 125 г сливочного масла или маргарина
• 1/2 ч. ложки крупно молотого черного перца
• 1 ч. ложка соли

В миске смешайте дрожжи, сахар, соль и 150 г муки. Поставьте сотейник на маленький огонь и подогрейте смесь из молока и сливочного масла. Добавьте теплую смесь в муку и перемешайте все миксером.

Слегка взбейте вилкой яйца и добавьте в смесь с мукой. Продолжайте вымешивать все миксером, затем постепенно всыпьте еще 150 г муки до получения густого теста. Только после этого добавьте 300 г муки и перемешайте все до получения мягкого теста.

Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте еще 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Сформуйте тесто в шар, накройте пищевой пленкой и оставьте на 10 минут.

Смажьте жиром круглую форму диаметром 23 см. Скалкой, припудренной мукой, раскатайте тесто в прямоугольник размером 58×15 см. Разложите начинку в центре теста по длине и скатайте рулетом, начиная с длинной стороны прямоугольника. Разровняйте шов и уложите рулет в форму швом вниз, соединив концы рулета.

Накройте изделие пищевой пленкой и поместите примерно на 30 минут до увеличения объема вдвое. Затем смажьте взбитым яйцом и посыпьте черным перцем. На поверхности изделия сделайте острым ножом несколько разрезов.

Выпекайте в духовке около 45 минут до тех пор, пока хлеб не зарумянится, при температуре 190 °С. Готовый хлеб сразу извлеките из формы и оставьте охлаждаться 15 минут на решетке. Подавайте теплым. Для начинки в маленькой миске смешайте сладкий перец, сыр и орегано.

Дрожжевой пшеничный хлеб из сметанного теста на опаре с сыром, манной крупой, медом и начинкой из творога и укропа «Суздальский»

...

• 550-600 г муки
• 1 1/2 ч. ложки дрожжей
• 400 г сметаны
• 100 г твердого тертого сыра
• 100 г манной крупы
• 1 1/2 ч. ложки меда
• 150 мл молока
• 3 ст. ложки оливкового масла
и немного – для смазывания
• 2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 300 г творога
• 50 г сметаны
• укроп – по вкусу

Для опары в теплом молоке разведите дрожжи с медом и 2 ст. ложками муки. Оставьте смесь на 10-15 минут до появления пенной шапки. К подошедшей опаре добавьте манную крупу,

соль, сметану и масло. Все перемешайте и оставьте на 10-15 минут.

Затем добавьте тертый сыр и постепенно всыпьте муку. Замесите эластичное и мягкое тесто. Положите его в смазанную маслом миску и поместите примерно на 1 час в теплое место.

Поднявшееся тесто вымесите и разделите на 3 части. Каждую из них разделите еще на 6-8 частей и сформуйте из них лепешки. На середину каждой положите немного начинки, соберите тесто и сформуйте продолговатый батончик.

Подготовленные изделия уложите на противень, накройте полотенцем и поместите примерно на 30 минут в теплое место для расстойки. На увеличившихся в размере батончиках сделайте продольные надрезы и слегка смажьте изделия маслом.

Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 180 °С. Для начинки творог взбейте со сметаной и добавьте измельченный укроп.

Хлеб и булочки с овощами и бобовыми

С картофелем, луком, свеклой, тыквой, помидорами и кабачками

Пшенично-картофельный хлеб из дрожжевого теста на картофельном отваре с сахарным сиропом «Бульбочкин»

...

• 600 г муки и немного – для посыпки
• 400 г рассыпчатого картофеля
• 2 ч. ложки сухих дрожжей
• 1 ст. ложка сахарного сиропа
• масло – для смазывания формы
• 1 ч. ложка соли

Очистите и помойте картофель, разрежьте каждую картофелину на 4 части и поварите в кипящей воде 15 минут до мягкости. Затем слейте, сохранив отвар. Слегка обсушите картофель, тщательно разомните вилкой и остудите.

Муку просейте в большую миску вместе с солью. Положите картофель и втирайте его в муку и соль кончиками пальцев. Подмешайте дрожжи. Отмерьте 300 мл теплого отвара из-под картофеля, влейте в него сироп и размешайте, пока он не растворится.

Полученную смесь добавьте к муке и картофелю и замесите мягкое тесто. Если тесто получится слишком клейким, добавьте еще немного муки. Вымесите тесто на посыпанной мукой поверхности в течение 10 минут, чтобы оно стало эластичным.

Накройте тесто и оставьте на 40 минут в теплом месте до увеличения объема вдвое. Затем вымесите еще в течение 3 минут. Разделите тесто пополам и сформуйте 2 небольших батона. Тщательно смажьте маслом две прямоугольные формы для выпечки хлеба, уложите в них батоны, накройте и оставьте подходить еще на 20 минут.

Выпекайте в духовке 40-45 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 180 ˚С (в духовке с конвекцией – при температуре 160 ˚С). Готовый хлеб остудите на решетке.

Пшеничный хлеб с цукини, фундуком, корицей и ванильным сахаром «Перфекто!»

...

- *3 стакана муки*
- *1/4 ч. ложки разрыхлителя*
- *1 ч. ложка соды*
- *2 стакана мелко нарезанного цукини*
- *1 стакан молотых ядер фундука*
- *3 яйца*
- *2 стакана сахара*
- *3 ч. ложки ванильного сахара*
- *3 ч. ложки молотой корицы*
- *1 стакан растительного масла*
- *1 ч. ложка соли*

Взбейте яйца, добавьте сахар, масло, цукини и ванильный сахар. Смешайте муку, соль, соду, разрыхлитель и молотую корицу. Небольшими порциями с помощью ложки добавьте мучную смесь в масляную.

Вымесите мягкое тесто, всыпьте молотые орехи и все перемешайте. Полученное тесто уложите в форму для выпечки хлеба. Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 160 ˚С. Остудите, уложив на решетку.

Булочки из дрожжевого теста со свеклой, молоком и сахаром по-датски «Тетя Астрид угощает»

...

- *3 стакана муки*
- *2 ст. ложки свежих дрожжей*
- *3 шт. свеклы средней величины*
- *1 ст. ложка сахара*
- *1 1/2 стакана молока*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *1 ч. ложка соли*

В подогретое до 30-40 ˚С молоко положите дрожжи, сахар, соль, просеянную муку и замесите тесто. Добавьте в тесто натертую на крупной терке свеклу и оставьте его для брожения на 1-2 часа в теплом месте, обминая 2-3 раза, чтобы удалить избыток углекислого газа.

Выбродившее тесто должно иметь выраженный кисловатый запах, густую консистенцию. Перед выпечкой тесто энергично обомните. Из выброженного теста сформуйте булочки, уложите их на сухой противень и дайте расстояться в течение 20 минут. Выпекайте в духовке в течение 20-30 минут при температуре 200-220 °С. Готовые булочки смажьте растительным маслом.

Луковые булочки из дрожжевого теста с маком «Беэр-Шева – Лос-Анджелес»

...

На 12–14 штук:

• 500 г муки

• 1 ст. ложка сухих дрожжей

• 3-4 луковицы

• 2 яйца

• 4 ст. ложки мака

• 1 ст. ложка сахара

• 250 мл теплой воды

• 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания теста

• 1 1/2 ч. ложки соли

Смешайте дрожжи, сахар и воду с помощью миксера, кухонного комбайна или вручную в большой миске. Посыпьте мукой, накройте и оставьте на 10-12 минут, пока на поверхности не появятся пузырьки.

Взбейте 1 ч. ложку соли, растительное масло, 1 яйцо и добавьте в дрожжевую смесь. Затем постепенно всыпьте муку и вымесите тесто в течение 5-10 минут, пока оно не будет отходить от стенок миски. Если тесто слишком липкое, добавьте еще немного муки.

Подготовленное тесто уложите в смазанную маслом миску и обваляйте его в масле. Накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, ударьте по нему кулаком и вымесите в течение 3-4 минут. Затем вмешайте в тесто половину нормы лука, нарезанного как можно мельче.

Сделайте из теста шарики размером с яйцо и расплющите каждый шарик до толщины 1 см. Взбейте оставшееся яйцо с 2 ст. ложками воды и 1 щепоткой соли. Сделайте углубление в каждом

изделии, смажьте яйцом, посыпьте оставшимся луком, маком и дайте подняться вдвое в течение 45 минут в теплом месте.

Выпекайте в духовке 20 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 190 ˚С. Подавайте горячими с маслом или холодными, наполнив начинкой для бутербродов, или к супу.

Пшеничный дрожжевой хлеб с картофельным пюре, маком и сливочным маслом «Предел мечтаний»

...

• 600 г муки
• 2 ч. ложки сухих дрожжей
• 500 г картофеля
• 1 крупное яйцо
• 3 ст. ложки сахара
• 240 мл молока и 2 ст. ложки – для смазывания теста
• 2 ст. ложки мака
• 600 мл теплой воды (40-50 ˚С)
• 2 ст. ложки сливочного масла
• растительное масло – для смазывания формы
• 1 1/2 ч. ложки соли

Помойте картофель и поварите его 25 минут до мягкости. Слейте воду, картофель очистите от кожицы и тщательно разомните вилкой.

Налейте в миску воду, всыпьте 1 ст. ложку сахара и сухие дрожжи. Оставьте смесь на 5 минут, затем перемешайте, чтобы дрожжи растворились.

Прогрейте в кастрюле картофель, молоко, сливочное масло, оставшийся сахар и соль, пока масло не растопится. Затем положите полученную массу в большую миску и очень тщательно перемешайте так, чтобы в ней не осталось комочков.

Смешайте дрожжи с мукой и добавьте в картофельное тесто. Оставшейся мукой посыпьте рабочую поверхность и вымесите тесто в течение 10 минут, чтобы оно стало эластичным. Если тесто получилось слишком клейким, добавьте немного муки.

Положите тесто в миску, накройте и оставьте на 1 час 15 минут в теплом месте до увеличения объема вдвое. Смажьте растительным маслом небольшую прямоугольную форму для выпечки. Еще раз вымесите тесто, сформуйте из него батон и уложите в форму. Накройте и оставьте подходить в течение еще

45 минут.

Взбейте яйцо с 2 ст. ложками молока, смажьте батон и посыпьте маком. Сделайте на батоне ножом несколько поперечных надрезов глубиной 1 см. Выпекайте в духовке 40-45 минут до золотисто-желтого цвета при температуре 190 ˚С. Готовый хлеб остудите на решетке.

Квасной пшеничный хлеб с луком «Из Сан-Франциско. По традиционному рецепту старателей времен золотой лихорадки»

...

• 4 3/4 стакана муки высшего сорта

• 2 1/4 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 1 1/2 стакана закваски (опары)

• 1/4 стакана нарезанного лука

• 1 крупное яйцо

• 3 ст. ложки сахара

• 1 стакан теплого молока

• 2 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина

• 2 1/2 ч. ложки соли

В большой миске смешайте 1 стакан муки, сахар, соль и сухие дрожжи. Добавьте молоко, закваску и размягченное сливочное масло или маргарин. Постепенно всыпьте три с четвертью или больше стакана муки и замесите тесто.

Затем уложите его на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте 8-10 минут. Подготовленное тесто положите в смазанную маслом миску и переверните так, чтобы оно равномерно покрылось маслом. Накройте и дайте подняться в течение 1 часа до увеличения объема вдвое.

Подошедшее тесто обомните и дайте постоять 5 минут. Сформуйте из него 2 буханки и положите их в смазанную маслом форму для выпечки. Дайте подняться примерно в течение 1 часа до увеличения объема вдвое. Смажьте поверхность буханок смесью из размешанного яйца и 1 ст. ложки воды и посыпьте нарезанным луком. Выпекайте в духовке около 30 минут до готовности при температуре 190 ˚С.

Пшеничный содовый хлеб с пюре из сладкого картофеля, орехами пекан, корицей и мускатным орехом «Неэкзотический батат»

...

• 1 3/4 стакана просеянной муки
• 1 ч. ложка соды
• 1 стакан пюре из вареного батата
• 1/2 стакана рубленых орехов пекан
• 2 яйца
• 1 1/2 стакана сахара
• 1/3 стакана воды
• 1/2 ч. ложки молотой корицы
• 1/2 ч. ложки молотого мускатного ореха
• 1/2 стакана растительного масла
• 1/4 ч. ложки соли

Смешайте сахар, растительное масло и тщательно взбейте полученную смесь. Затем добавьте яйца и все взбейте. Смешайте муку, соду, соль, корицу и мускатный орех. Мучную смесь всыпьте в яичную смесь, поочередно с ней вливая воду.

Добавьте пюре из батата, рубленые орехи и тщательно перемешайте полученное тесто. Влейте его в смазанную маслом форму для выпечки хлеба размером 30×20 см (или в 2 небольшие формы для выпечки). Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 175 °C.

Тыквенный дрожжевой хлеб с корицей, мускатным орехом, имбирем и коричневым сахаром «Золушкин»

...

• 2 3/4 стакана муки высшего сорта
• 2 ч. ложки быстрорастворимых дрожжей
• 1 стакан пюре из тыквы
• 4 ст. ложки сухого молока
• 4 ст. ложки коричневого сахара
• 1 яйцо – для смазывания теста
• 2 ст. ложки теплой воды (45 °C)
• 1 ч. ложка молотой корицы

• 3/4 ч. ложки молотого мускатного ореха

• 1/8 ч. ложки молотого имбиря

• 2 ст. ложки мака – по желанию

• 50 г мягкого маргарина или сливочного масла

• 3/4 ч. ложки соли

Тыквенное пюре слегка подогрейте, добавьте 2 ст. ложки воды, дрожжи, все остальные ингредиенты и половину нормы муки. Полученную массу тщательно перемешайте. Затем постепенно всыпьте оставшуюся муку и вымесите в течение 7-8 минут. Накройте полотенцем и поместите в теплое место.

Подошедшее тесто обомните, сформуйте буханку и положите в слегка смазанную форму для выпечки. Дайте тесту подняться в теплом месте до увеличения объема вдвое. Выпекайте в духовке 35-45 минут при температуре 180 ˚С. градусов. (Верх можно смазать желтком, тогда корочка получится румяной.)

Если вы хотите придать изделию форму тыквы, сформуйте круглую буханку и сверху положите неровный кусочек теста наподобие хвостика. Когда тесто поднимется второй раз, сделайте надрезы ножом и посыпьте внутри надрезов маком. Изделие тщательно смажьте взбитым яйцом сверху донизу.

Луковый хлеб из опарного дрожжевого теста со сметаной «Емельяновский»

...

• 3 стакана муки

• 8 г сухих дрожжей

• 3 луковицы

• 1 яйцо

• 1 стакан молока

• 2 ст. ложки сметаны

• 1 ст. ложка сахара

• 60 мл нерафинированного подсолнечного масла

• 3 ст. ложки растительного масла

• 1 ч. ложка соли

Для опары смешайте дрожжи и 1 ст. ложку муки. Влейте в большую миску теплое молоко, добавьте соль, сахар и тщательно перемешайте до полного растворения. Всыпьте смесь из муки и

дрожжей и размешайте. Миску накройте и поместите на 20 минут в теплое место.

Лук очистите от шелухи и нарежьте кубиками. Обжаривайте лук в разогретом растительном масле до золотистого цвета в течение 7 минут. Добавьте по щепотке соли и сахара, перемешайте и дайте остыть.

Добавьте в опару обжаренный лук, яйцо, сметану и половину нормы подсолнечного масла. Постепенно всыпая в опару просеянную муку, вымесите мягкое тесто. В конце вымешивания добавьте 1 ст. ложку оставшегося масла.

Тесто накройте и оставьте на 30 минут для подъема. Затем обомните и оставьте еще на 15 минут. Еще раз обомните тесто, скатайте его в шар и положите на противень, выстланный пергаментом. Накройте полотенцем и дайте постоять 15 минут.

Придайте тесту форму каравая, смажьте поверхность оставшимся подогретым подсолнечным маслом и сделайте сверху 3-4 надреза. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 200 ˚С. Готовый хлеб накройте полотенцем и дайте постоять 1 час.

Картофельный хлеб из дрожжевого теста с розмарином и обжаренным красным луком «От хозяина пекарни в Марселе»

...

• 600 г муки и немного – для посыпки
• 400 г рассыпчатого картофеля
• 2 ч. ложки сухих дрожжей
• 1 головка красного лука
• 1 ст. ложка сахарного сиропа
• 1 ч. ложка мелко рубленного розмарина
• растительное масло – по вкусу
• 1 ч. ложка соли

Очистите и помойте картофель, разрежьте каждую картофелину на 4 части и поварите в кипящей воде 15 минут до мягкости. Затем слейте, сохранив отвар. Слегка обсушите картофель, тщательно разомните вилкой и остудите.

Муку просейте в большую миску вместе с солью. Положите картофель и втирайте его в муку и соль кончиками пальцев. Подмешайте дрожжи. Отмерьте 300 мл теплого отвара из-под картофеля, влейте в него сироп и размешайте, пока он не растворится.

Полученную смесь добавьте к муке и картофелю, всыпьте мелко нарубленный розмарин и замесите мягкое тесто. Если тесто получится слишком клейким, добавьте еще немного муки. Вымесите тесто на посыпанной мукой поверхности в течение 10 минут, чтобы оно стало эластичным.

Накройте тесто и оставьте на 40 минут в теплом месте до увеличения объема вдвое. Очистите головку красного лука и мелко ее нарежьте. Разогрейте в сковороде с антипригарным покрытием немного растительного масла. Обжарьте лук в течение 5 минут, затем положите его на тарелку и остудите. Подмешайте лук к тесту.

Затем вымесите тесто еще в течение 3 минут. Разделите тесто пополам и сформуйте 2 небольших батона. Тщательно смажьте маслом две прямоугольные формы для выпечки хлеба, уложите в них батоны, накройте и оставьте подходить еще на 20 минут.

Выпекайте в духовке 40–45 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 180 ˚С (в конвекционной духовке – при температуре 160 ˚С). Готовый хлеб остудите на решетке.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с молодым зеленым луком, винным уксусом, сахарной пудрой и морской солью по-гречески «Дионисийский»

...

• 3 стакана муки
• 2 ч. ложки сухих дрожжей
• 8 стеблей зеленого лука вместе с луковичками
• 1 ч. ложка сахарной пудры
• 1 1/2 стакана молока
• 1 ст. ложка белого винного уксуса
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 ч. ложка мелкой морской соли

Лук вымойте, обсушите и отрежьте длинные зеленые концы, оставив примерно 10-12 см. Разрежьте лук вдоль пополам. Смешайте 1 ст. ложку растительного масла с уксусом и сахарной пудрой. Положите лук в большую миску, залейте полученным маринадом, перемешайте, накройте и отставьте на 1 час.

Дрожжи размешайте в теплом молоке и оставьте на 5 минут в теплом месте, пока на поверхности молока не появятся пузырьки.

Муку просейте с солью, добавьте оставшееся растительное масло, перемешайте и уложите горкой. Сделайте в центре углубление и влейте в него молоко с дрожжами. Замесите тесто, затем уложите его на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте 5 минут.

Полученное тесто уложите в прямоугольную форму для выпечки размером 28×18 см. Поверх разложите подготовленный лук и слегка прижмите его, вдавив в тесто. Накройте изделие и оставьте на 45 минут. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С.

Дрожжевой батон из крупчатой муки с начинкой из сушеных помидоров в масле, оливок и розмарина «Колизеум»

...

• 1 кг 200 г муки-крупчатки
• 14 г дрожжей
• 240 г рубленых сушеных помидоров в масле
• 75 г рубленых оливок
• 3 яйца
• 200 г сахара
• 350 мл молока
• 1 ст. ложка рубленого розмарина
• 225 г сливочного масла или маргарина
• 1 ч. ложка соли
• крупная соль – по желанию

В большой миске смешайте дрожжи, сахар, соль и 300 г муки. Поставьте сотейник на маленький огонь и подогрейте смесь из молока и сливочного масла. Миксером на низкой скорости постепенно вбейте жидкую смесь в муку. Увеличив скорость, взбивайте 2 минуты.

Отделите белок от желтка, белок поместите в холодильник. Вбейте в смесь оставшиеся яйца, желток и 225 г муки, чтобы получилось густое тесто. Взбивайте еще 2 минуты, добавьте 600 г муки, чтобы получилось мягкое тесто, и вымесите его руками.

Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Всыпьте еще 75 г муки, перемешайте, сформуйте из теста шар, накройте пленкой и дайте постоять около 10 минут.

Смажьте жиром круглую форму для кекса диаметром 26 см (с трубочкой посередине). Раскатайте тесто в прямоугольник размером 50×45 см. Ровным слоем разложите начинку, оставив свободными 2-3 см по краям. Скатайте рулетом, начиная с длинной стороны прямоугольника.

Разровняйте шов и уложите рулет в форму швом вниз. Соедините концы теста, накройте пленкой и оставьте подниматься примерно на 1 час в теплом месте, пока изделие не увеличится в объеме вдвое.

Взбейте вилкой белок и 2 ч. ложки воды. Смажьте поверхность теста полученной смесью и по желанию посыпьте крупной солью. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 180 ˚С. Когда хлеб станет зарумяниваться (примерно через 20 минут), накройте его фольгой, чтобы корочка не подгорела.

Готовый хлеб остудите в течение 10 минут, установив форму на решетку. Затем извлеките из формы и полностью охладите на решетке. Для начинки в маленькой миске смешайте оливки, сушеные помидоры и розмарин.

Пшеничный хлеб с цукини, грецкими орехами, лимонной цедрой, корицей и мускатным орехом «Корфу»

...

• 1 1/2 стакана муки
• 1/4 ч. ложки разрыхлителя
• 1 стакан мелко нарезанного цукини
• 1/2 стакана рубленых ядер грецких орехов
• 1 яйцо
• 1/4 ч. ложки лимонной цедры
• 1 стакан сахара
• 1 ч. ложка молотой корицы
• 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха
• 1/4 стакана растительного масла
• 1/2 ч. ложки соли

Смешайте просеянную муку, корицу, разрыхлитель, соль и мускатный орех. В другой миске мелко нарезанный цукини посыпьте сахаром, добавьте масло, взбитое яйцо и лимонную цедру.

Массу тщательно перемешайте и добавьте к ней небольшими порциями мучную смесь и орехи. Полученное тесто уложите в форму для выпечки. Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 160 ˚С.

Дрожжевые хлебные палочки с жареным луком, тмином, белой горчицей и кориандром «Гриссини из ржаной муки»

...

• 2 1/2 стакана ржаной муки
• 1 ч. ложка сухих быстродействующих дрожжей
• 1 крупная луковица
• 2-3 ст. ложки семян кунжута
• 1 ст. ложка сахара
• 1 ч. ложка тмина
• 1 ч. ложка белой горчицы в зернах
• 1 ч. ложка кориандра
• 125 мл теплой воды
• 3-4 ст. ложки растительного масла
• 1 ч. ложка соли

На растительном масле обжарьте мелко нарезанную луковицу до золотистого цвета. В теплой воде разведите дрожжи, добавьте соль, сахар, смолотые в ступке специи, жареный лук вместе с маслом и муку.

Из полученной массы замесите тесто и сразу сформуйте из него палочки, отщипнув кусочек размером с крупный грецкий орех и раскатав его в палочку толщиной с мизинец. Присыпьте столешницу кунжутом и прокатайте по нему каждую палочку, чтобы она равномерно покрылась кунжутом.

Подготовленные палочки уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 25-30 минут при температуре 200 ˚С. Готовые палочки остудите на решетке. Подавайте к супу, пиву, чаю, сырному фондю.

С овощами-ассорти, перцем чили и бобовыми

Дрожжевой хлеб с помидорами, морковью, цукини, зеленой фасолью, маслинами, сыром, мускатным орехом и сливочным маслом «Овощной кекс»

...

• 1 1/2 стакана муки
• 7 г сухих дрожжей
• 100 г сливочного масла
• 2 яйца
• 2 желтка
• 1 небольшой помидор
• 1 шт. небольшого цукини
• 1 шт. небольшой моркови
• 1 небольшая горсть зеленой фасоли
• 1 горсть маслин без косточек
• 150 г любого твердого сыра
• 2 ст. ложки оливкового масла
• мускатный орех, сахар, перец и соль – по вкусу

У фасоли обломайте кончики и разрежьте стручки пополам. Цукини и морковь нарежьте кубиками, поварите 5 минут в подсоленном кипятке и откиньте на дуршлаг. Маслины разрежьте на 4 части, сыр нарежьте небольшими кубиками.

На помидоре сделайте крестообразный надрез, опустите его на 30 секунд в кипяток и обдайте холодной водой. Снимите кожицу, разрежьте на 4 части и удалите семена, мякоть нарежьте кубиками.

Взбейте в миске размягченное сливочное масло с оливковым маслом. Добавьте соль, перец, мускатный орех, 1 яйцо и 1 желток. Тщательно размешайте и добавьте оставшееся яйцо с желтком. Полученную массу тщательно перемешайте.

Просейте муку в миску, смешайте с щепоткой сахара и дрожжами. Добавьте смесь в масляную массу и вымесите тесто. Добавьте овощи, сыр и вымесите тесто.

Смажьте маслом форму для кекса объемом 1 л, уложите в нее

тесто и поместите на 1 час в холодильник. Выпекайте в духовке 45-50 минут при температуре 185 ˚С. Полностью остудите готовый хлеб на решетке. Подавайте со сливочным маслом, к чаю или с молоком.

Можно использовать брокколи, цветную капусту, зеленый горошек. Сыра можно взять 2-3 сорта: фету, эмменталь, пармезан, моццареллу или сулугуни. Если вместо дрожжей положить в тесто разрыхлитель, у вас получится кекс.

Морковный содовый хлеб с грецкими орехами, корнем сельдерея, медом и кокосовой стружкой «Превосходный»

...

• 3/4 стакана муки
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 1 ч. ложка соды
• 1 стакан натертого на мелкой терке корня сельдерея
• 1/2 стакана натертой на мелкой терке моркови
• 150 г грецких орехов
• 1 стакан разогретого меда
• 3 яйца
• 1/2 стакана кокосовой стружки
• 1/2 стакана растительного масла

Яйца осторожно взбейте с растительным маслом, затем добавьте жидкий мед и перемешайте. Муку просейте и смешайте с содой и разрыхлителем.

Морковь и сельдерей смешайте с подготовленными яйцами. Постепенно всыпьте, постоянно помешивая, муку, затем добавьте кокосовую стружку и измельченные орехи. Полученную массу тщательно перемешайте.

Форму для выпечки кекса смажьте маслом и уложите в нее тесто. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 180 ˚С. Вместо сельдерея можно добавить 1 стакан моркови, чтобы хлеб получился слаще.

Пшеничные дрожжевые булочки с начинкой из чеснока, сливочного масла и зелени «Возбудительницы аппетита»

...

Для теста:

• 400 г муки

• 1 ч. ложка дрожжей

• 1 стакан теплого молока

• 1 желток – для смазывания теста

• 1 ст. ложка сахара

• 2 ст. ложки растительного масла

• 1/2 ч. ложки соли

• Для начинки:

• 7 зубчиков чеснока

• 2 ст. ложки любой измельченной зелени

• 50 г сливочного масла

Смешайте все ингредиенты для теста. Полученное тесто накройте полотенцем и оставьте на 1 час 30 минут – 2 часа в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Подошедшее тесто обомните и вымесите в течение нескольких минут. Затем разрежьте на 16 частей весом примерно 50 г. Накройте полотенцем и оставьте еще на 30 минут или более, чтобы тесто снова поднялось.

В центре каждого изделия сделайте надрез острым лезвием ножа или кулинарными ножницами и заполните выемку половиной чайной ложки начинки. Изделия уложите на противень и смажьте взбитым желтком. Выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте к бульону и борщу.

Для начинки сливочное масло комнатной температуры тщательно взбейте в блендере, миксером или венчиком с пропущенным через пресс чесноком и мелко нарезанной зеленью.

Дрожжевой хлеб из теста с кукурузной и пшеничной мукой, консервированной сладкой кукурузой и молоком «Среднеамериканский»

...

• 1 стакан кукурузной муки грубого помола

• 1 стакан пшеничной муки

• 1 ч. ложка сухих дрожжей

• 200 г консервированной

кукурузы

- *1 ч. ложка сахара*
- *1/2 стакана молока*
- *1 ст. ложка сливочного масла*
- *1/2 ч. ложки соли*

Смешайте в миске кукурузную и пшеничную муку, дрожжи, сахар и соль. В центре сделайте углубление. Сок из-под консервированной кукурузы слейте в маленькую кастрюлю, добавьте молоко и нагрейте на слабом огне. Смесь влейте в миску и замесите тесто вместе со сливочным маслом.

Тесто уложите на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте в течение 6-8 минут, постепенно добавляя сладкую кукурузу. Подготовленное тесто положите в смазанную маслом миску, накройте и поместите в теплое место, чтобы оно поднялось.

Подошедшее тесто уложите в форму для выпечки, смазанную маслом, накройте и оставьте еще на 30 минут. Выпекайте в духовке 25 минут до подрумянивания при температуре 220 °С.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с горохом или нутом «Карачай»

...

- *1 кг пшеничной муки*
- *1 стакан гороха или нута*
- *50 г дрожжей*
- *1 ст. ложка сахар*
- *1 л воды*
- *1 ст. ложка соли*

Горох или нут замочите на 8-10 часов в 1 л воды, сварите в этой же воде до готовности и слейте отвар, сохранив его. На отваре и половине нормы муки замесите опару, добавив в нее распущенные в стакане этого же отвара дрожжи и сахар. В подошедшую опару добавьте оставшуюся муку, сваренный горох (нут), соль и замесите тесто.

Дайте ему подняться, обомните и дайте подняться еще раз. Затем снова обомните, сформуйте из него изделия и оставьте их для расстойки. Подошедшие изделия смажьте водой, смешанной с сахаром. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Ржаной солодовый хлеб из дрожжевого теста с помидорами, чесноком, укропом, петрушкой, тмином, семенами и маслом льна

«Премьерский»

...

• 250 г ржаной муки
• 110 г пшеничной муки
• 1 1/2 ч. ложки сухих дрожжей
• 1 ст. ложка ржаного ферментированного солода
• 200 г помидоров без кожицы
• 1 зубчик чеснока
• 20 г хлопьев из четырех злаков
• 1 ст. ложка сахара
• 100 мл воды
• 1-2 ч. ложки сушеного укропа и петрушки
• 1 ст. ложка семян льна
• 1 ч. ложка тмина
• 1 ст. ложка льняного масла
• 1/2 ч. ложки соли

Солод залейте кипятком (100 мл), перемешайте и остудите. В ржаную муку всыпьте дрожжи и смесь хлопьев, в пшеничную – семена льна. Помидоры без кожицы (можно замороженные) измельчите в блендере с чесноком и солодовой закваской.

Добавьте соль, сахар, сушеную зелень, ржаную муку, перемешайте и оставьте на некоторое время, чтобы смесь забродила. Затем всыпьте пшеничную муку и вымесите все до получения мягкого липкого теста. Чтобы тесто не липло к рукам, добавьте льняное масло.

Подготовленное тесто распластайте в прямоугольник и сверните рулетом. Изделие уложите в прямоугольную форму, выстланную бумагой для выпечки. Посыпьте поверхность тмином, накройте форму и оставьте изделие в теплом месте для максимального подъема.

Выпекайте в духовке 40-50 минут при температуре 195 °С. Готовый хлеб накройте полотенцем и пакетом до полного остывания.

Варено-печеные булочки из дрожжевого теста с множеством вариантов добавок и разными наполнителями «Бейглс-универсум»

...

На 10–12 штук:

• 500 г муки из твердых сортов пшеницы

• 7 г сухих дрожжей

• 1 желток

• 2 ст. ложки сахара

• 250 мл теплой воды

• растительное масло – для смазывания противня

• кукурузная мука – для посыпки противня

• 1 ст. ложка соли

Добавки в тесто: • сушеный репчатый лук, пропущенный через пресс чеснок, мак – по вкусу

Для посыпки теста: • мак, семена кунжута, тмин, сушеный лук, пропущенный через пресс чеснок – по вкусу

Перемешайте в миске дрожжи, соль и муку. В отдельную большую миску налейте теплую воду. Постепенно добавьте в воду половину смеси из муки, дрожжей и соли. Взбейте все до получения однородного жидкого теста. Затем добавьте оставшуюся мучную смесь и замесите плотное тесто.

Посыпьте стол мукой и вымешивайте на нем тесто в течение 10-20 минут, пока оно не станет блестящим и гладким. (Вы можете вымесить тесто в хлебопечке в течение 5-8 минут.) Если тесто получится клейким, добавьте в него немного муки. Тесто для бейглс должно быть гораздо более плотным, чем обычное тесто для хлеба.

Слегка смажьте миску растительным маслом, положите в нее тесто и несколько раз переверните, чтобы оно было полностью покрыто маслом. Накройте миску полотенцем и поместите в теплое место минимум на 40 минут до увеличения объема в 2 раза.

Посыпьте стол мукой, положите тесто на стол и обомните его. Вымешивайте тесто 3-4 минуты до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным. Подготовленное тесто разделите на 10-12 шариков. Проткните один шарик большим пальцем и, помогая пальцами, откройте отверстие, одновременно расплющивая тесто. У вас должно получиться кольцо диаметром 6-7,5 см.

Таким образом сделайте кольца из оставшихся шариков теста

и уложите их на разделочную доску, посыпанную мукой. Поместите изделия на 20 минут в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Налейте в большую кастрюлю 3-4 л воды, добавьте сахар, доведите воду до кипения и уменьшите огонь. Поварите 8 минут каждое полученное кольцо в кипящей воде, изредка переворачивая, чтобы оно равномерно сварились. (Не кладите в кастрюлю слишком много колец из теста!)

Сваренное кольцо извлеките из кастрюли шумовкой, обсушите и уложите на слегка смазанный растительным маслом и посыпанной кукурузной мукой противень. Смажьте каждое кольцо смесью из взбитого с 1 ст. ложкой воды желтка.

Выпекайте в духовке 25-30 минут до зарумянивания при температуре 200 ˚С. Подавайте, остудив на решетке, смазав смальцем, сливочным сыром с добавками, или уложив поверх кусочки лосося и свежие нарубленные овощи.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с луком, чесноком и укропом «Деревенский. Из мультиварки»

...

• 3 стакана муки и немного – для присыпки
• 15 г сухих дрожжей
• 1 яйцо
• 1 щепотка сахара
• 1 небольшая луковица
• 1 зубчик чеснока
• 1 пучок укропа
• 1 ст. ложка оливкового масла и немного – для смазывания
• 1/2 ч. ложки соли

Лук и чеснок очистите, измельчите и обжарьте в течение 5 минут на разогретом масле в мультиварке, установив режим на «мультиповар», при температуре 160 ˚С. Разведите дрожжи и щепотку сахара в полутора стаканах теплой кипяченой воды. Дайте постоять примерно 5 минут, пока смесь не запенится.

Добавьте соль, яйца и обжаренные лук и чеснок. Все перемешайте, всыпьте половину нормы просеянной муки и тщательно размешайте. Продолжая все время размешивать, постепенно всыпьте оставшуюся муку.

Полученное тесто уложите на присыпанную мукой

поверхность и вымешивайте 10 минут, в конце вымешивания добавив очень мелко нарезанный укроп. Подготовленное тесто уложите в смазанную маслом миску, накройте и оставьте на 1 час в теплом месте.

Затем сформуйте из теста круглое изделие, накройте его и оставьте еще на 30 минут. Сделайте поверх изделия крестообразный надрез и слегка присыпьте мукой. Выпекайте в мультиварке 50 минут в режиме «выпечка». Готовый хлеб остудите на решетке.

Кукурузный хлеб из теста на соде с пшеничной мукой, перчиком чили, пахтой и мускатным орехом «К сыру и яичным блюдам»

...

• 250 г кукурузной муки мелкого помола
• 1/2 стакана пшеничной муки
• 1/2 ч. ложки соды
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 2 неострых красных перчика чили
• 2 яйца
• 2 стакана пахты (или молока)
• 1 щепотка тертого мускатного ореха
• 50 г сливочного масла
• 2 ч. ложки соли

Перчик чили очистите от семян и белой мякоти и нарежьте длинными тонкими полосками. Яйца взбейте до получения пены и смешайте с молоком и растопленным сливочным маслом.

В другой миске смешайте просеянную муку, соду, соль и, тщательно перемешивая, всыпьте в яично-молочную смесь. Добавьте кукурузную муку, перчик чили и вымесите до получения однородного теста. Уложите его в выстланную промасленной пергаментной бумагой прямоугольную форму для кекса.

Выпекайте в духовке 25-30 минут при температуре 200 ˚С, пока верх не станет твердым. Немного остудите, извлеките из формы и посыпьте крупной солью. Подавайте теплым к сыру и блюдам с яйцами.

Хлеб из кукурузной и пшеничной муки с тыквой, молоком и зеленым луком «Барятинский»

...

• 175 г кукурузной муки
• 100 г пшеничной муки
• 1 ст. ложка разрыхлителя
• 250 г мякоти тыквы
• 1 пучок зеленого лука
• 2 яйца
• 200 мл молока
• 1 ст. ложка сахара
• 4 ст. ложки растительного масла
• 1/2 ч. ложки соли

Тыкву натрите на терке, лук измельчите, положите все в миску, влейте молоко и перемешайте. Добавьте просеянную пшеничную муку, соль, разрыхлитель, кукурузную муку и сахар. Полученную смесь перемешайте. Яйца взбейте с маслом и добавьте в смесь.

Вымесите все до получения однородного теста и уложите его в форму для выпечки, обильно смазанную маслом. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 200 ˚С. Готовый хлеб извлеките из духовки и оставьте в форме еще на 10 минут. Подавайте теплым.

Дрожжевой хлеб из теста на опаре с мукой-ассорти, яблочным соком и розмарином по-итальянски «Рис, чечевица и пшеница – хлеб трех сестер»

...

Для опары:
• 200 г муки
• 30 г свежих или 7-8 г сухих дрожжей
• 100 мл яблочного сока
• 2 ч. ложки меда
Для теста:
• 200 г пшеничной муки
• 200 г муки грубого помола
• 85 г риса
• 85 г красной чечевицы
• 100 мл яблочного сока
• 85 г пшеничной крупы

• 1 ст. ложка свежего розмарина или тимьяна

• 4 ст. ложки теплой воды

• 7 ст. ложек растительного масла

• 21/2 ч. ложки соли

Для опары в сотейнике слегка разогрейте яблочный сок вместе со 100 мл воды. Перелейте в миску, добавьте мед, затем дрожжи. Полученную смесь взбейте венчиком до полного растворения дрожжей. Всыпьте муку, все тщательно перемешайте, накройте и оставьте на 1 час в теплом месте. Затем еще раз вымесите опару и оставьте еще на 1 час.

Чечевицу и рис залейте 200 мл воды, доведите до кипения, снимите с огня, накройте и оставьте на 1 час 30 минут. В готовую опару влейте тонкой струйкой теплую воду, яблочный сок и 2 ст. ложки масла. Все перемешайте, добавьте распаренные рис и чечевицу, пшеничную крупу, соль, мелко нарубленную зелень и оба вида муки. Полейте все сверху 1 ст. ложкой масла, накройте пищевой пленкой и оставьте на 10 минут.

Рабочую поверхность смажьте 3 ст. ложками масла, положите тесто и быстро в течение 30 секунд вымесите его. Уложите тесто в миску, накройте и оставьте на 15 минут. Вновь сбрызните рабочую поверхность маслом и еще раз вымесите тесто в течение 30 секунд. Накройте его и оставьте еще на 30 минут.

Придайте тесту форму прямоугольника размером 30 × 20 см. Короткую сторону прямоугольника подтяните к центру и прижмите. Так же поступите с короткой стороной. Полученный прямоугольник сложите еще в 2 раза. Заверните тесто в обильно присыпанное мукой полотенце и оставьте на 2 часа в теплом месте.

Спустя это время уложите тесто на посыпанный мукой противень и сделайте на поверхности изделия глубокие диагональные надрезы. Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 220 °С. Подавайте теплым.

Пшеничный хлеб с брокколи, морковью, красным перцем, фисташками, тимьяном и шафраном «Разноцветье»

...

• 300 г пшеничной обойной муки

• 1 пакетик разрыхлителя

• 100 г брокколи

• 1 шт. моркови средней величины

• 1 маленький стручок красного перца

• 50 г рубленых фисташек

• 5 яиц

• 1/2 ч. ложки сушеного тимьяна

• шафран – на кончике ножа

• 100 мл оливкового масла

• сливочное масло – для смазывания формы

• мелкая морская соль – по вкусу

Морковь очистите и вместе с брокколи поварите 3 минуты в кипящей воде. Затем обдайте холодной водой и дайте обсохнуть. Стручок перца помойте, разрежьте вдоль пополам и очистите от семян и плодоножки. Нарежьте морковь, брокколи и перец кубиками со стороной 5 мм.

Яйца взбейте с оливковым маслом, солью и шафраном. Муку смешайте с разрыхлителем, тимьяном и фисташками. Перемешайте муку и подготовленные овощи с яичной массой до получения густого липкого теста.

Прямоугольную форму для выпечки смажьте сливочным маслом и уложите в нее тесто, разровняв поверхность. Выпекайте в центре духовки 20 минут при температуре 200 ˚С. Затем уменьшите температуру до 180 ˚С и выпекайте еще 50 минут. Дайте хлебу остыть в форме, затем опрокиньте его на решетку и дайте полностью остыть.

Пшенично-ржаной хлеб из дрожжевого теста с горохом, морковью, луком и льняным семенем «Малаховский»

...

• 600 г ржаной муки

• 250 г пшеничной муки

• 40 г свежих дрожжей

• 1 стакан смеси из вареного гороха, тертой моркови и измельченного лука

• 150 г льняного семени

• 1 ч. ложка сахара

• 500 мл теплой воды

• 1 1/2 ч. ложки соли

Приготовьте опару из дрожжей с сахаром, 8 ст. ложками теплой воды и небольшим количеством муки. Поместите ее в теплое место и дождитесь образования пузырей.

Ржаную и пшеничную муку просейте и смешайте в миске, добавив льняное семя. Соберите муку горкой, сделайте в центре углубление. Подошедшую опару влейте в углубление, накройте миску полотенцем и поместите примерно на 20 минут в теплое место.

Добавьте оставшуюся воду, соль и все перемешайте до получения однородного пластичного теста. В конце вымешивания добавьте слегка посоленную смесь из вареного гороха, тертой моркови и измельченного лука. Сформуйте из теста шар и положите его на противень. Поместите приблизительно на 40 минут в теплое место, чтобы тесто подошло.

Поверх полученного изделия сделайте крестообразные надрезы, смажьте поверхность с помощью кисточки теплой водой и слегка посыпьте мукой. Выпекайте в духовке в течение 40 минут на средней полке при температуре 220 ˚С. Затем доведите до готовности примерно еще в течение 20 минут при низкой температуре.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с морковью и тыквой «Оранж»

...

• 600 г пшеничной муки

• мука грубого помола – для посыпки пергамента

• 17 г свежих дрожжей

• 1 стакан смеси из тертой моркови и тыквы

• 400 мл воды

• 3 ч. ложки соли

Накануне вечером приготовьте тесто, смешав в миске 300 г муки с 200 мл воды с распущенными в ней 2 г свежих дрожжей. Накройте пищевой пленкой и оставьте на ночь для подъема.

На следующий день добавьте в миску 300 г муки (положите лучше чуть меньше, потому что в зависимости от влажности воздуха и качества муки ее количество может быть разным) и 200 мл воды, в которой растворены остальные 15 г дрожжей. Начните вымешивать тесто и, незадолго до того как переложить тесто на доску, всыпьте соль. Вымешивайте до получения мягкого и

компактного теста, в конце вымешивания добавив смесь из тертой моркови и тыквы.

Обильно смажьте тесто маслом и оставьте, накрыв пленкой, примерно на 40 минут до увеличения объема вдвое. Затем расплющите тесто ладонью, вновь накройте пленкой и оставьте еще на 40 минут.

Спустя это время снимите пленку, переверните миску и уложите тесто на бумагу для выпечки, посыпанную мукой грубого помола. Накройте тесто салфеткой и оставьте подходить еще на 40 минут.

Выпекайте в духовке в течение 15 минут при температуре 220 ˚С. Затем уменьшите температуру до 180 ˚С и продолжайте выпекать еще 25–30 минут. Когда тесто схватится, переложите изделие на решетку, чтобы хлеб пропекся более равномерно.

Лепешки, лаваш, пита

С овощами, сыром, фасолью, специями и семенами

Дрожжевая лепешка с сушеным розмарином и оливковым маслом по-итальянски «Фокачча-Веронезе»

...

• 3 1/2 стакана муки
• 1 ст. ложка сухих дрожжей быстрого действия
• 1 яйцо
• 1 ч. ложка сахара
• 1 ч. ложка измельченного сушеного розмарина
• 1 стакан воды
• 3 ст. ложки оливкового масла
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 ч. ложка соли

Тщательно смешайте 1 стакан муки, сахар, соль и дрожжи. Слегка нагрейте воду и растительное масло до теплого состояния и добавьте в дрожжевую смесь вместе с яйцом.

Взбейте миксером на небольшой скорости до получения однородной массы и продолжите взбивание еще в течение 2 минут. Продолжая взбивать, всыпьте стакан и три четверти муки и взбивайте до тех пор, пока тесто не станет отделяться от стенок миски.

Затем уложите тесто на посыпанную мукой поверхность и вымесите, добавив три четверти стакана муки. Накройте тесто миской и дайте постоять 5 минут.

Подготовленное тесто уложите на смазанный маслом противень и раскатайте в круг диаметром 40 см. Накройте пищевой пленкой, смазанной маслом, поверх пленки полотенцем и поместите на 30 минут в теплое место.

Затем освободите тесто от пленки и сделайте в нем углубления черенком деревянной ложки на расстоянии 3 см друг от друга. Поверхность обильно смажьте оливковым маслом и посыпьте розмарином.

Выпекайте в духовке в течение 17-27 минут до легкого

зарумянивания при температуре 200 ˚С. Готовый хлеб остудите на решетке.

Кукурузные лепешки из дрожжевого теста с пшеничной мукой и тыквой по-узбекски «Зогора нон»

...

На 900 г кукурузной муки:
• 100 г пшеничной муки
• 25 г дрожжей
• 200 г тыквы
• 2 стакана воды
• 2 ч. ложки соли

Просейте кукурузную муку и смешайте с 3 ч. ложками пшеничной муки. Тыкву очистите от кожуры, семян и натрите на средней терке. Затем смешайте с мукой и замесите тесто, смешав дрожжи с теплой водой. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на куски весом около 200 г, скатайте в шары, используя для подсыпки пшеничную муку, накройте полотенцем и дайте расстояться в течение 25-30 минут.

В середине каждого шара из теста сделайте глубокий прокол ручкой деревянной ложки, вращая ее вокруг сырья, и придайте тесту полушарообразную форму. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Пшеничные дрожжевые лепешки на травяном настое из первых весенних побегов «Кук патир. Узбекские диетические»

...

На 1 кг муки:
• 2 стакана травяного настоя
• 25 г дрожжей
• 2 ч. ложки соли
Для настоя:
• 1 кг смеси из первых побегов зелени дикорастущей мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака, шпината,

люцерны; зелень чеснока, зеленый и репчатый лук
• 1 л воды

Эти диетические лепешки готовятся 1-2 раза только весной, когда появляются первые побеги зелени дикорастущей мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака и шпината. Соберите их, промойте и добавьте к ним побеги люцерны, чеснока, зеленый и репчатый лук. Все мелко нарубите и пропустите через мясорубку.

Один килограмм травяного фарша залейте теплой водой, дайте настояться и отожмите. На основе полученного травяного настоя замесите дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, разделите его на куски весом около 300 г, скатайте в шары и накройте полотенцем. Дайте расстояться в течение 10-15 минут и раскатайте в лепешки без ободка толщиной 1-1,5 см.

По всей поверхности лепешек нанесите узорные наколы вилкой. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Сырный лаваш из дрожжевого теста со сливочным маслом «Гюмри»

...

• 1 стакан муки
• 10 г дрожжей
• 80 г твердого тертого сыра
• 1/2 стакана воды
• 1 ч. ложка сахара
• 50 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки соли

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, сахар, размягченное сливочное масло, сыр, муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто разделите на небольшие кусочки, накройте салфеткой и поместите на 10 минут в теплое место.

Спустя это время раскатайте кусочки в лепешки толщиной 2-3 мм. Выпекайте на сухой раскаленной сковороде по 10-15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.)

Лепешки из дрожжевого теста на газированной воде с

оливковым маслом, морской солью, сушеными травами и кунжутом «Гвоздь обеда. К супу»

...

• 450-500 г муки
• 250 мл газированной воды
• 2 ч. ложки дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 2 ст. ложки оливкового масла – для смазывания лепешек
• морская крупная соль, любые сушеные травы и семена кунжута – по вкусу
• 1 ч. ложка соли

Из муки, газированной воды, дрожжей, сахара и 1 ч. ложки соли замесите тесто и поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто раскатайте в лепешки и оставьте для расстойки. Затем лепешки смажьте оливковым маслом и пальцем сделайте углубления в тесте.

Подготовленные лепешки посыпьте морской крупной солью, измельченными сушеными травами и семенами кунжута. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте к супу.

Лепешки из бездрожжевого теста с кукурузной и пшеничной мукой, сливками, творожным сырком, пахтой, петрушкой и семенами кунжута «Вах!»

...

• 1/2 стакана пшеничной муки
• 1/2 стакана кукурузной муки
• 2 ч. ложки разрыхлителя
• 100 г творожного сырка • 1/2 стакана жирных сливок
• 1/2 стакана пахты
• 6 ст. ложек семян кунжута
• 50 г зелени петрушки
• растительное масло – для смазывания противня
• 1 ч. ложка соли

Зелень петрушки мелко нарубите. Творожный сырок протрите через сито, постепенно добавьте кукурузную и пшеничную муку, разрыхлитель, соль, сливки (отлив 2 ст. ложки), зелень и семена кунжута. В полученную смесь небольшими порциями влейте пахту, замесите тесто и поместите его на 30 минут в теплое место.

Подготовленное тесто разделите на 12 частей и каждую из них раскатайте в лепешку. Уложите на смазанный растительным маслом противень, смажьте оставшимися сливками и поместите на 15 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 ˚С.

Пшеничные лепешки из дрожжевого теста с рассыпчатой мучной начинкой, шафраном и топленым маслом по-армянски «Соленый назук»

...

Для теста:
• 750 г муки
• 25 г дрожжей
• 230 мл воды
• растительное масло – для смазывания противня
• 1 желток – для смазывания лепешек
• 4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 400 г муки
• 250 г топленого масла
• шафран – на кончике ножа
• 5 ч. ложек соли
•
Для прослойки:
• 250 г топленого масла

В теплую воду с растворенными в ней дрожжами и солью всыпьте небольшими порциями муку и замесите тесто. Вымешивайте тесто 25-30 минут, затем поместите на 30-35 минут в теплое место.

Подошедшее тесто раскатайте скалкой в пласт толщиной 1,5-2 см. Поверхность пласта смажьте растопленным топленым маслом, сложите вдвое и вновь раскатайте. Проделайте эту процедуру 4-5 раз. В последний раз тесто раскатайте, сверните

рулетом и нарежьте на куски весом около 70 г.

Каждый кусок теста раскатайте в лепешку толщиной 5-7 мм. В центр лепешки положите около 50 г начинки. Края теста сверните к середине, придайте круглую форму и на поверхности сделайте пальцами углубления. Толщина лепешки должна быть 1-1,5 см.

Подготовленные лепешки уложите швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, смажьте взбитым желтком и в нескольких местах сделайте наколы вилкой. Выпекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре.

Для начинки охлажденное топленое масло разотрите в течение 12-15 минут, добавьте шафран, соль, все тщательно перемешайте и всыпьте небольшими порциями муку. Смесь разотрите до получения рассыпчатой массы.

Дрожжевой лаваш с семенами кунжута «Севанский»

...

- *500 г муки*
- *15 г дрожжей*
- *1 стакан воды*
- *1 ч. ложка сахара*
- *50 г сливочного масла*
- *семена кунжута и соль – по вкусу*

Растворите дрожжи в чуть теплой воде, добавьте сахар, соль, муку и размягченное сливочное масло. Полученное тесто тщательно перемешайте и поместите в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, сделайте из него небольшие шарики, накройте их салфеткой и еще раз поместите на 10-15 минут в теплое место.

Спустя это время раскатайте шарики в пласты толщиной 1-2 мм, посыпьте семенами кунжута и еще раз раскатайте. Выпекайте около 30 секунд на сухой сковороде со стороны с кунжутом. Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее и выпекайте 20 секунд с другой стороны. Не пересушите!

Кукурузные лепешки из пресного теста с имеретинским сыром, кинзой, петрушкой и зеленым луком по-грузински «Чвиштари»

...

• 3 стакана кукурузной муки

• 1 1/2 стакана воды

• 1/2 стакана тертого имеретинского сыра или вымоченной брынзы

• 1 ст. ложка рубленой зелени кинзы

• 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

• 1 ст. ложка рубленого зеленого лука

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Рубленую зелень кинзы, петрушки и зеленый лук смешайте с тертым имеретинским сыром или вымоченной брынзой. Полученную смесь тщательно разотрите до получения однородной массы и смешайте с тестом.

Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Кукурузные лепешки из пресного теста с кинзой, петрушкой, зеленым луком и фасолевым пюре по-грузински «Чвиштари-вариант»

...

• 3 стакана кукурузной муки

• 1 1/2 стакана воды

• 1/2 стакана пюре из вареной фасоли

• 1 ст. ложка рубленой зелени кинзы

• 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

• 1 ст. ложка рубленого зеленого лука

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Рубленую зелень кинзы, петрушки и зеленый лук смешайте с пюре из вареной фасоли. Полученную смесь тщательно разотрите до получения однородной массы и смешайте с тестом.

Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лепешки из пресного теста с картофельным пюре или пшенной кашей и обжаренным луком по-татарски «Кыстыбай»

...

Для теста:
• 3 стакана муки
• 1 ч. ложка соды
• 1 яйцо
• 1 стакан сыворотки
• 3 ст. ложки растительного масла
• сливочное масло – для смазывания лепешек
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки: • картофельное пюре или вязкая пшенная каша с обжаренным луком – по вкусу

Из муки, сыворотки, яйца, соды, растительного масла и соли замесите тугое тесто, как на вареники, накройте его и оставьте на 15 минут при комнатной температуре. Подготовленное тесто разделите на 7 равных частей и придайте им форму шаров.

Каждый шар из теста раскатайте в тонкую лепешку. Выпекайте в духовке на среднем огне на сухом противне. Затем переверните лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выпекайте нижнюю сторону до золотистого цвета.

Горячую лепешку несмазанной маслом стороной вверх положите на тарелку, смажьте сливочным маслом и уложите 2 ст. ложки начинки. Быстро сложите лепешку пополам и слегка придавите рукой.

Поверхность полученного полумесяца тоже смажьте сливочным маслом и уложите готовую лепешку в кастрюлю. Подготовленные таким же образом оставшиеся лепешки уложите в кастрюлю друг на друга.

Лаваш из пресного теста со сливочным маслом, белками и кунжутом «К армянскому празднику всех влюбленных Терендез»

...

• 2 1/2 стакана муки
• 3 белка
• 2/3 стакана воды
• 1 ч. ложка сахара
• 2 ст. ложки семян кунжута
• 30 г сливочного масла
• 1 ч. ложка соли

Смешайте муку, сахар и соль. Добавьте воду, 1 белок и растопленное масло. Полученную массу тщательно перемешайте до получения крутого теста. Вымесите его в течение 5 минут, пока тесто не станет однородным.

Разделите тесто на 10 частей и придайте им форму шариков. Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 мм. Каждый пласт уложите на сухой противень, смажьте оставшимися взбитыми белками и посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте в духовке 10-12 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚С. (Такой лаваш при остывании быстро высыхает и становится ломким.)

Пшеничные лепешки из дрожжевого теста с шафраном, ванилью и корицей по-армянски «Сладкий назук»

...

На 750 г муки:
• 50 г дрожжей
• 175 г сахара
• 5 яиц
• 200 мл молока
• 1 щепотка ванилина
• шафран – на кончике ножа
• 1 ч. ложка корицы
• 150 г сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня
• 1 ч. ложка соли

Сахар и яйца тщательно разотрите, добавьте размягченное сливочное масло и вновь разотрите. Влейте в полученную массу молоко с разведенными в нем дрожжами и солью, добавьте

корицу, ванилин, шафран и все тщательно перемешайте.

Затем, непрерывно перемешивая, небольшими порциями всыпьте муку и замесите тесто. Вымесите тесто в течение 25-30 минут, затем накройте его полотенцем и поместите на 35-40 минут в теплое место.

Поднявшееся тесто разделите на 5 кусков и каждый из них раскатайте в круглую лепешку толщиной 2 см. Уложите на смазанный растительным маслом противень, накройте полотенцем и дайте расстояться 15 минут. Выпекайте в духовке 20-30 минут при средней температуре.

Лепешка из дрожжевого теста с сыром пармезан, сушеным орегано и оливковым маслом «Фокачча-Фиренца»

...

• 4 1/4 стакана хлебной пшеничной муки

• 3 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 1/3 стакана тертого сыра пармезан

• 4 ч. ложки сушеного орегано

• 1 ч. ложка сахара

• 1 1/3 стакана теплой воды (45 ˚С)

• 1/3 стакана оливкового масла – для поливки и 4 ч. ложки – для теста

• 1 ч. ложка соли

Добавьте ингредиенты в ведерко хлебопечки в порядке, рекомендованном в инструкции. Установите режим «тесто» и запустите его.

После первого поднятия теста в хлебопечке переложите его в смазанную маслом небольшую круглую форму для выпечки диаметром 20 см. Дайте подняться тесту еще раз до увеличения в объеме вдвое.

Сделайте пальцем углубления (ямочки) по всей поверхности и дайте постоять еще 5-10 минут. Верх изделия полейте третью стакана оливкового масла и посыпьте тертым пармезаном. Выпекайте в духовке примерно 20 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚С.

Томатный лаваш из дрожжевого теста с красным перцем и

специями «Рецепт Тариэла, покорителя женщин»

...

• 500 г муки
• 10 г дрожжей
• 1 стакан томатного сока
• 1 яйцо или молоко – для смазывания теста
• любые специи, красный молотый перец и соль – по вкусу

Томатный сок посолите, поперчите и добавьте специи. Если сок очень густой, немного разбавьте его водой. В полученную смесь добавьте дрожжи и все тщательно перемешайте до растворения дрожжей.

Затем всыпьте муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто обомните, разделите на небольшие части и еще раз поместите на 10 минут в теплое место.

Подготовленное тесто тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности, смажьте взбитым яйцом или слегка смочите молоком. Выпекайте в духовке на сухой разогретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны при высокой температуре.

Пшеничные лепешки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, ванили и сахарной пудры «Карабахская кята»

...

Для теста:
• 4 стакана муки
• 20-30 г дрожжей
• 1 яйцо
• 4 ст. ложки сливочного масла
• 1/2 стакана сахара
• 1 стакан молока
• 1 яйцо – для смазывания теста
• растительное масло – для смазывания противня
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 300 г муки
• 100 г сахарной пудры

• ванилин – по вкусу
• 120 г топленого масла

Для теста в теплое молоко положите дрожжи и размешайте до полного их растворения. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто разделите на куски весом 250 г, придайте им форму шара и через 5-8 минут раскатайте в круглые лепешки толщиной 5-6 мм. На каждую лепешку положите начинку и соедините края над начинкой. Снова раскатайте тесто, сохраняя форму лепешки толщиной 1,5-2 см.

Уложите изделия швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Затем смажьте взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 30-35 минут при температуре 200-220 ˚С.

Для начинки топленое масло охладите до 10 ˚С, затем разотрите его в течение 12-15 минут, положите ванилин, сахарную пудру и все перемешайте до получения однородной массы. Добавьте муку и снова все перемешайте в течение 7-10 минут.

Лепешки из дрожжевого теста с гороховой мукой, петрушкой, чесноком, семенами кунжута и йогуртом «Из меню домашнего ресторанчика в Тбилиси»

...

• 450 г пшеничной муки и 4 ст. ложки – для посыпки
• 50 г гороховой муки
• 7 г сухих дрожжей
• 150 мл натурального йогурта
• 4 зубчика толченого чеснока
• 3 ст. ложки семян кунжута
• 40 г зелени петрушки
• 1 ст. ложка растительного

масла

• 1/2 ч. ложки соли

Разогрейте духовку и поместите в нее противень, чтобы он заранее нагрелся. Петрушку вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Чеснок очистите от шелухи и измельчите. Просейте в большую миску пшеничную и гороховую муку, дрожжи, добавьте петрушку, чеснок и все перемешайте.

В отдельной посуде смешайте йогурт, растительное масло и 150 мл теплой воды. Смесь должна быть комнатной температуры.

Влейте смесь в сухие ингредиенты и замесите тесто. Вымесите его в течение 2 минут на присыпанной мукой поверхности. Подготовленное тесто уложите в миску, накройте и оставьте на 10 минут при комнатной температуре.

Затем руками разомните тесто в большую лепешку, разрежьте ее на 4 сектора и придайте каждому форму капли. Растяните каждую лепешку по длине на 20 см, стараясь сохранить форму капли. Сбрызните изделия водой, посыпьте кунжутом и положите на горячий противень. Выпекайте в духовке 7-8 минут при температуре 200 ˚С.

Дрожжевой лаваш с чесноком и сливочным маслом «Индийский наан»

...

• 3 1/2-4 1/2 стакана муки

• 2 ч. ложки сухих дрожжей (7 г)

• 1 яйцо

• 2 зубчика чеснока

• 1 стакан теплой воды

• 3 ст. ложки молока

• 1/4 стакана сахара

• 50 г сливочного масла

• 1 ч. ложка соли

В большой миске растворите в теплой воде дрожжи, добавьте 1 ст. ложку сахара и оставьте примерно на 10 минут до образования пенной шапочки. Подготовленные дрожжи смешайте с сахаром, молоком, взбитым яйцом и солью. Всыпьте столько муки, сколько потребуется для мягкого теста. Вымешивайте 6-8 минут на слегка посыпанной мукой поверхности до получения однородного теста.

Положите тесто в миску, тщательно смазанную растопленным сливочным маслом (оставив немного масла для

смазывания лепешек и решетки гриля) и накройте влажной тканью. Поместите в теплое место примерно на 1 час до увеличения объема теста в 2 раза.

Затем добавьте в тесто пропущенный через пресс чеснок и перемешайте. Отщипните кусочки теста размером с грецкий орех, скатайте в шарики и уложите на противень. Накройте тканью и поместите в теплое место примерно на 30 минут до увеличения объема теста в 2 раза.

Рядом с грилем, разогретым до средней температуры, раскатайте шарик теста в тонкий круглый пласт. Слегка смажьте сливочным маслом решетку гриля и уложите лепешку. Выпекайте 2-3 минуты до тех пор, пока лепешка не станет пухлой и не подрумянится. (Только следы от решетки должны стать коричневыми, лепешка должна оставаться белой.)

Смажьте неиспеченную сторону сливочным маслом и переверните лепешку, смазав маслом испеченную сторону. Выпекайте еще 2-4 минуты до золотистого цвета.

Пшеничные лепешки из заварного теста с черемшой, семенами кунжута и сыром «Китайские штучки»

...

- *1 стакан муки*
- *1/4 ч. ложки разрыхлителя*
- *100 г любого тертого сыра*
- *1 пучок черемши*
- *1/2 стакана кипятка*
- *2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания лепешек*
- *1 яйцо – для смазывания лепешек*
- *семена кунжута – по вкусу*
- *1/4 ч. ложки мелкой соли*

Смешайте муку, растительное масло, разрыхлитель и мелкую соль. Полученную смесь залейте кипятком и размешайте сначала лопаткой, после остывания – руками. Замесите заварное тесто, придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Подготовленное тесто разделите на 12 частей весом около 50 г. Каждую часть очень тонко раскатайте и кулинарной кистью смажьте растительным маслом. Черемшу мелко нарежьте, сыр

натрите на мелкой терке. Посыпьте лепешки черемшой и сыром.

Сверните каждую лепешку в форме спирали, придайте ей вид улитки и придавите рукой. Затем вновь раскатайте в лепешку толщиной максимум 1 см. Подготовленные лепешки смажьте взбитым яйцом и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Медовые лепешки из содового теста на кефире с цукатами, толчеными сухарями, корицей, кардамоном и гвоздикой «Шумаковские»

...

- *2 стакана муки*
- *1/2 ч. ложки соды*
- *400 г сухарей*
- *500 г меда*
- *8 яиц*
- *1 стакан кефира*
- *1/2 ч. ложки цукатов*
- *корица, кардамон, гвоздика в порошке и растительное масло – по вкусу*

Мед вскипятите и охладите. Отделите белки от желтков. Отдельно смешайте кефир, желтки и толченые сухари. Смешайте с медом, всыпьте муку и замесите тесто. Взбейте белки с содой, мелко нарезанными цукатами, пряностями и смешайте с медовой массой.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него небольшие лепешки. Уложите их на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Дрожжевая пшеничная лепешка с голубым сыром и сливочным сыром «Филадельфия» «Римская фокачча»

...

- *200 г муки*
- *1 ч. ложка сухих дрожжей*
- *200 г сливочного сыра «Филадельфия»*
- *150 г сыра с голубой плесенью*

• *1 ч. ложка сахара*
• *110 мл теплой воды*
• *оливковое масло – для смазывания миски*
• *1 щепотка соли*
• *перец и крупная соль – по вкусу*

Муку просейте, добавьте соль и сахар. Дрожжи растворите в теплой воде и постепенно, постоянно помешивая, всыпьте муку. Из полученной массы вымесите тесто и уложите его в смазанную маслом глубокую миску. Накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте. Спустя 45 минут тесто обомните, вновь накройте пленкой и оставьте еще на 30 минут.

Подошедшее тесто разделите на 2 равные части. Каждую часть раскатайте в круглую тонкую лепешку и аккуратно обрежьте края. Положите лепешки одну на другую и еще раз раскатайте.

Противень выстелите бумагой для выпечки, смажьте ее оливковым маслом и положите лепешку. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220 ˚С. Извлеките лепешку из духовки, дайте немного остыть и разделите на 2 лепешки. Смешайте оба вида сыра, полученной смесью смажьте одну лепешку и накройте ее второй. Смажьте поверхность изделия оливковым маслом и посыпьте крупной солью и перцем. Продолжайте выпекать еще 5 минут. Подавайте горячей.

Дрожжевые лепешки с тимьяном, оливковым маслом и морской солью по-итальянски «Фокачча-розмарин»

...

• *450 г пшеничной муки*
• *2 ч. ложки дрожжей*
• *1 ст. ложка розмарина*
• *1 ст. ложка тимьяна*
• *300 мл воды*
• *4 ст. ложки оливкового масла*
• *морская соль – по вкусу*

Муку просейте в миску, добавьте дрожжи и соль. Розмарин и тимьян мелко нарежьте и положите в муку. Влейте оливковое масло и примерно 1 стакан теплой воды. Массу тщательно перемешайте ложкой до получения мягкого теста. Уложите его на рабочую поверхность и вымесите в течение 10 минут.

Затем уложите в смазанную маслом миску, накройте пищевой

пленкой или полотенцем и поместите на 1 час 30 минут в теплое место до увеличения объема вдвое. Подошедшее тесто обомните и разделите на 3 части. Каждую из них раскатайте в небольшую лепешку и уложите их на смазанный маслом противень. Накройте полотенцем и дайте подойти еще около 30 минут.

Подготовленные лепешки наколите вилкой, посыпьте солью и сбрызните оливковым маслом. Выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 220 °C.

Из пшеничной и кукурузной муки

Пшеничная лепешка из дрожжевого теста с оливковым маслом по-итальянски «Фокачча-примавера»

...

• 480 г пшеничной муки
• 15 г свежих прессованных дрожжей (или 5 г сухих)
• 3 ч. ложки сахара
• 300 мл воды (20 ˚С)
• 20-50 мл оливкового масла
• 4 ч. ложки соли

Растворите дрожжи в теплой воде, затем добавьте соль, сахар, муку и замесите тесто. Вымесите его на присыпанной мукой поверхности в течение 10 минут до тех пор, пока не станет эластичным и гладким.

Подготовленное тесто уложите в смазанную маслом миску и поместите примерно на 30 минут в теплое место до увеличения объема в 3 раза. Подошедшее тесто положите на смазанный маслом противень, накройте полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место. Сделайте в изделии углубления пальцами и смажьте маслом.

Выпекайте в духовке 20-30 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 180 ˚С. Подавайте, посыпав солью, зеленью и полив оливковым маслом, или с любыми наполнителями – рыбой, сыром, помидорами или оливками.

Лаваш из дрожжевого теста «Простой рецепт от шеф-повара Самвела»

...

• 1 кг муки
• 1 ч. ложка дрожжей
• 500 мл воды
• соль – по вкусу

Из муки, воды, дрожжей и соли замесите тесто и дайте ему подойти (если тесто очень плотное, добавьте воды до получения

мягкого теста). Сделайте из теста маленькие шарики, накройте их полотенцем и оставьте на 20-30 минут для расстойки.

Затем шарики из теста раскатайте в тонкие лепешки и, перекидывая их с руки на руку, растяните еще как можно тоньше. Каждую подготовленную лепешку уложите на нагретый металлический противень. Выпекайте в духовке с обеих сторон до готовности при средней температуре.

Тонкие пшеничные лепешки из пресного крутого теста по-узбекски «Чевати»

...

На 1 кг муки:
• 2 стакана воды
• 2 ч. ложки соли
• растительное масло – для смазывания противня

Из муки, воды и соли замесите крутое тесто и разделите его на куски весом около 100 г. Каждому куску придайте форму шара и при помощи короткой скалки раскатайте в лепешки толщиной 2-3 мм. На каждую лепешку нанесите вилкой узорчатые наколы по всей поверхности. Уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Если у вас есть тандыр, то перед посадкой обратную сторону каждой лепешки слегка смочите в подсоленной воде. Лепешку осторожно прилепите смоченной стороной к горячим стенкам тандыра. Снимайте лепешки сразу, как они подсохнут, но еще не зарумянятся. Подавайте к вареному или жареному мясу, шашлыку, сыру, сваренным вкрутую яйцам.

Пшеничный хлеб из сдобного теста со сметаной и кислым молоком «Патирча – хорезмская лепешка»

...

На 1 кг муки:
• 1 стакан топленого или сливочного масла
• 1 стакан сметаны – для смазывания теста
• 2-3 ст. ложки кислого молока –

для смазывания лепешек

- *1 стакан воды*
- *растительное масло – для смазывания противня*
- *2 ч. ложки соли*

В теплой воде растворите соль, добавьте топленое или сливочное масло, муку и замесите тесто. Накройте его салфеткой и дайте расстояться 10-15 минут. Затем все тесто раскатайте в большой пласт толщиной 5 мм и смажьте поверхность сметаной. Сверните тесто рулетом, затем, взяв за оба конца, одновременным движением левой руки вперед, а правой назад скрутите несколько раз.

Подготовленное тесто разделите на куски весом около 300 г. Каждый кусок раскатайте в лепешку толщиной 2 см по краям и 5 мм в середине. Сделайте на всей поверхности узорчатые наколы вилкой. Уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Если у вас есть тандыр, то перед посадкой лицевую сторону лепешек смажьте кислым молоком, обратную – подсоленной водой. Снимайте лепешки сразу, как они подсохнут, но еще не зарумянятся. Подавайте к мясным блюдам, шашлыку, сыру, сваренным вкрутую яйцам.

Дрожжевой лаваш со сливочным маслом по-армянски «Алавердинский»

...

- *500 г муки*
- *20 г дрожжей*
- *1 стакан воды*
- *50 г сливочного масла*
- *соль – по вкусу*

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, размягченное сливочное масло, муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Из подошедшего теста сделайте небольшие шарики диаметром 5-6 см и еще раз поместите их в теплое место. Затем каждый шарик раскатайте в очень тонкий пласт толщиной 1-2 мм.

Выпекайте на раскаленной сковороде по 10-15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.) Не выпекайте до золотистого цвета! Готовые листы лаваша уложите между

влажными полотенцами.

Испеченные в котле со сферическим дном пшеничные лепешки из дрожжевого теста по-узбекски «Козон патир»

...

На 1 кг муки:
• 2 стакана молока
• 30 г дрожжей
• 1 ч. ложка соли
• 200 г сливочного (топленого) масла – для смазывания лепешек и котла

В теплом молоке растворите дрожжи и соль, всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите крутое тесто. Поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на части и каждую из них раскатайте в лепешку толщиной 2 см с диаметром, равным диаметру верхнего края котла со сферическим дном.

Горячий котел смажьте сливочным (топленым) маслом и положите в него лепешку так, чтобы она приняла форму котла. Убавьте огонь и испеките лепешку с одной стороны до румяной корочки. Затем переверните лепешку и испеките ее с другой стороны тоже до румяной корочки.

Для того чтобы лепешки дошли до готовности, поместите их на 5-10 минут в горячую духовку. Подавайте, положив на середину горячей лепешки кусочек сливочного масла.

Очень простой лаваш «От пекаря-любителя Серго»

...

• 2-2 1/2 стакана муки
• 1 яйцо
• 1/2 стакана воды
• 1/2 ч. ложки соли

Яйцо взбейте с солью, влейте воду, перемешайте и всыпьте 2 стакана муки. Все тщательно перемешайте и добавьте муки до получения крутого, как на пельмени, теста. Полученное тесто накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Разделите тесто на кусочки и придайте им форму яйца. Каждый кусочек очень тонко раскатайте на посыпанной мукой

поверхности. Выпекайте на сухой сковороде по 1-2 минуты с каждой стороны или в духовке при средней температуре. Готовый лаваш поместите на 5-7 минут в полиэтиленовый пакет. Храните обязательно в пакете, поскольку лаваш быстро черствеет.

Маленькие лепешки из дрожжевого теста с оливковым маслом «Пита по-палестински»

...

На 16–18 штук:
• 5 стаканов муки
• 2 ст. ложки сухих дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 500 мл теплой воды
• 2 ст. ложки оливкового масла
• 2 ч. ложки соли

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, влейте оливковое масло и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымешивайте тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто укутайте и оставьте до тех пор, пока оно немного не поднимется. Затем разделите тесто на одинаковые небольшие шарики и каждый из них раскатайте в лепешки.

Аккуратно уложите все лепешки на противень, накройте полотенцем и дайте тесту немного подняться. Выпекайте в духовке 6-8 минут при температуре 200 °С.

Если вы хотите испечь питу впрок, немного остывшие лепешки уложите в полиэтиленовый пакет, завяжите его и поместите в морозильную камеру. Перед подачей извлеките питу из морозильной камеры, оставьте ненадолго при комнатной температуре и разогрейте в микроволновой печи.

Лаваш из пресного содового теста на кисломолочной основе «Ванадзорский»

...

• мука – для легко раскатывающегося теста
• 1 стакан кефира, простокваши или сыворотки
• 1 ч. ложка соды
• 1 ст. ложка растительного

масла

- *1 ч. ложка соли*

Из муки, кефира, соды, соли и растительного масла замесите тесто и поместите его на 30 минут в теплое место. Затем разделите тесто на части и раскатайте их в пласты толщиной 1 мм. Выпекайте на сухой сковороде на сильном огне по 5-10 секунд с каждой стороны.

Кукурузные пресные лепешки из бездрожжевого теста по-грузински «Мчади»

...

- *3 стакана кукурузной муки*
- *1 1/2 стакана воды*

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой.

Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лаваш из содового теста на кефире «Миллиметровый»

...

- *2 1/2 стакана муки*
- *1 ч. ложка соды*
- *1 стакан кефира*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *1 ч. ложка соли*

Кефир немного подогрейте до комнатной температуры (не перегрейте!). Добавьте просеянную через сито муку, соду, растительное масло, соль и замесите не прилипающее к рукам тесто (при необходимости добавьте немного муки). Полученное тесто накройте полотенцем и поместите на 30 минут в теплое место.

Спустя это время тесто обомните, разделите на кусочки и каждый из них раскатайте в небольшую лепешку толщиной 1 мм.

Выпекайте на сухой сковороде по 5 секунд с каждой стороны на сильном огне. Если вы раскатали лепешку недостаточно тонко, выпекайте еще 5-10 секунд.

Дрожжевой лаваш с оливковым маслом по-грузински «Амирани»

...

• 1 кг муки
• 80 г дрожжей
• 4-5 ст. ложек кукурузной муки •
1 яйцо
• 1 ч. ложка сахара
• 2 ч. ложки оливкового масла
• растительное масло или маргарин – для смазывания противня
• 2 ч. ложки соли

Муку просейте и смешайте с солью. Дрожжи полностью растворите в 600 мл теплой воды, влейте смесь в муку и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место.

Спустя это время придайте тесту форму батона длиной 30 см, разделите его на 5 частей и из каждой части скатайте шарик. Рабочую поверхность посыпьте кукурузной мукой, положите шарики и каждый из них слегка придавите. Полученные толстые лепешки уложите на смазанные растительным маслом или маргарином противни и еще намного распластайте до нужного размера.

Яйцо взбейте с сахаром, оливковым маслом и полученной смесью смажьте лепешки. Выпекайте на верхней полке духовки 10-12 минут при средней температуре. Через 5-6 минут от начала выпечки сбрызните лепешки водой, чтобы корочка была хрустящей, но не твердой.

Пшеничные лепешки из дрожжевого теста «Пита к любой начинке»

...

• 3 стакана муки
• 1 1/2 ч. ложки сухих активных дрожжей

• *1 1/2 ч. ложки сахара*
• *1 1/4 стакана теплой воды (45 ˚C)*
• *1 ст. ложка растительного масла*
• *1 ч. ложка соли*

Положите все ингредиенты в хлебопечку, выберите настройку «тесто» и нажмите кнопку «пуск». Подошедшее тесто уложите на слегка посыпанную мукой поверхность, осторожно раскатайте и растяните в прямоугольный пласт с длинной стороной 40 см. Острым ножом нарежьте тесто на 8 частей и каждой из них придайте форму гладкого шара.

Скалкой раскатайте каждый шар в лепешку диаметром 20-25 см, разложите на слегка посыпанной мукой поверхности и накройте полотенцем. Дайте лепешкам подняться в течение примерно 30 минут, пока они не станут чуть пухлыми.

Подготовленные изделия уложите по 2-3 штуки на решетку для выпечки. Выпекайте в духовке в течение 4-5 минут до тех пор, пока они не станут пышными и поверхность не подрумянится, при температуре 260 ˚C.

Готовые питы извлеките из духовки и сразу положите в закрывающийся бумажный пакет или накройте их влажным кухонным полотенцем, пока они не станут мягкими. Когда питы размягчатся, можно разрезать их пополам. Храните в пластиковом пакете в холодильнике или в морозильной камере в течение 1-2 месяцев. Подавайте с разными начинками и/или салатами.

Лавашики из заварного теста с растительным и сливочным маслом «Удаленькие»

...

• *500 г муки*
• *1 ч. ложка разрыхлителя*
• *1 яйцо*
• *1 стакан кипятка*
• *2 ст. ложки растительного масла*
• *2 ст. ложки сливочного масла*
• *1/2 ч. ложки соли*

Смешайте половину стакана муки с солью и, интенсивно помешивая, чтобы не было комочков, влейте кипяток. Добавьте

растительное и сливочное масло и все тщательно перемешайте. Когда полученная масса будет слегка теплой, добавьте яйцо и все перемешайте.

Смешайте разрыхлитель с мукой, добавьте к массе, замесите мягкое тесто, скатайте его в колбаску и накройте ее полотенцем. Отрезая от колбаски кусочки, раскатайте их в круглые небольшие лепешки толщиной около 1 мм.

Выпекайте на раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.) Готовые листы лаваша сбрызните водой и уложите между влажными полотенцами.

Изделия с фруктами, орехами, медом, сахаром и сухофруктами

С изюмом и корицей

Булочки из дрожжевого теста с изюмом и корицей по-арабски «Хобз бель эрфа»

...

Для теста:
• 4 стакана муки
• 1 ст. ложка сухих дрожжей
• 1/2 стакана сгущенного молока
• 1/3 стакана сахара
• 1 1/4 стакана воды
• 1/4 стакана растительного масла – для смазывания противня
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки: • 1/2 стакана изюма
Для посыпки:
• 1/4 стакана корицы
• 1/4 стакана сахара

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, добавьте сгущенное молоко и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Из подошедшего теста сделайте маленькие шарики, каждый из них начините изюмом и обваляйте в смеси из корицы и сахара. Подготовленные шарики уложите плотно друг к другу в смазанную растительным маслом фигурную форму и оставьте на 45 минут для расстойки. Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 180 ˚С.

Содовый хлеб из теста на кефире с изюмом, сахаром и сливочным маслом «Ирландский бэннок»

...

• 2 стакана муки
• 1/2 ч. ложки разрыхлителя
• 1/2 ч. ложки соды

• *1/2 стакана мелкого изюма*
• *1 стакан кефира*
• *2 ст. ложки сахара*
• *2 ст. ложки сливочного масла*
• *1/2 ч. ложки соли*

Изюм замочите в горячей воде, дайте немного набухнуть и откиньте на дуршлаг. Смешайте муку, сахар, соду, разрыхлитель и соль. В полученную мучную смесь вотрите сливочное масло. Влейте кефир и все тщательно перемешайте до получения мягкого теста, в конце вымешивания добавив изюм.

Подготовленное тесто положите на слегка посыпанную мукой поверхность и вымешивайте в течение 5 минут до тех пор, пока тесто не станет эластичным. Скатайте тесто в шар и слегка приплюсните.

Уложите на слегка смазанный маслом или выстланный бумагой для выпечки противень или сковороду. Острым ножом надсеките крест по верху буханки: он позволит тесту увеличиться в объеме. Выпекайте в духовке около 40 минут до зарумянивания при температуре 190 °C.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста на кефире с изюмом, тростниковым сахаром, корицей и сливочным маслом «Холодный подъем»

...

• *625 г муки*
• *14 г активных сухих или 50 г свежих дрожжей*
• *2 ч. ложки разрыхлителя*
• *50 г изюма*
• *450 мл теплого кефира*
• *100 г сахара*
• *4 ст. ложки тростникового сахара*
• *175 мл теплой воды (45 °C)*
• *1 ч. ложка молотой корицы*
• *130 г сливочного масла*
• *1 ч. ложка соли*

В небольшой миске растворите дрожжи в теплой воде. Дайте постоять примерно 10 минут, пока дрожжевая смесь не станет напоминать сливки.

В большой миске смешайте муку, сахар, соль и разрыхлитель.

Вмешайте сливочное масло (100 г), пока смесь не станет напоминать крупные крошки. Добавьте дрожжевую смесь, кефир и все тщательно перемешайте до получения мягкого теста. Положите его в слегка смазанную маслом миску, накройте и поставьте в холодильник на ночь.

Перед выпечкой добавьте в тесто немного муки и дайте постоять в течение 45 минут при комнатной температуре. Затем положите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и сформуйте из него прямоугольную буханку.

Смажьте поверхность растопленным сливочным маслом и посыпьте тростниковым сахаром, корицей и изюмом. Скатайте тесто и уложите его швом вниз на слегка смазанный маслом противень.

Выпекайте в духовке в течение 25-35 минут при температуре 200 ˚C до тех пор, пока низ буханки при постукивании не будет издавать глухой звук. Тесто, приготовленное по этому рецепту, можно хранить в холодильнике неделю, используя, например, для выпечки свежих булочек.

Содовый хлеб с яблоками, корицей, сахаром, ванилью и сливочным маслом «Шарлоточный»

...

• 3 стакана муки
• 1 ч. ложка гашеной уксусом соды
• 2 стакана нарезанных яблок
• 3 яйца
• 1 стакан сахара
• 1 ч. ложка ванилина
• 250 г сливочного масла
• 1 щепотка соли
• Для посыпки:
• 2 ч. ложки корицы
• 4 ст. ложки сахара

Масло комнатной температуры разотрите с сахаром, добавьте яйца, соду, ванилин и соль. Полученную смесь тщательно перемешайте.

Яблоки очистите от кожуры, семян и мелко нарежьте. Присыпьте их слегка мукой, чтобы яблоки равномерно распределились в тесте. Добавьте яблоки к масляной смеси и перемешайте. Затем всыпьте муку и перемешайте до получения

однородного теста.

Уложите его в две формы для выпечки (можно для кексов), смазанные маслом. Смешайте сахар с корицей и посыпьте смесью изделия. Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 160 ˚С.

Подавайте со сливочным маслом.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с изюмом, сахаром, молоком, корицей и сливочным маслом «Воскресенский»

...

• 1 кг муки
• 50 г свежих дрожжей (или 5 ч. ложек сухих дрожжей)
• 370-380 г мелкого изюма
• 2 яйца
• 1 желток
• 150 г сахара
• 300 мл молока
• 1 ч. ложка корицы
• 200 г сливочного масла
• 1 ч. ложка соли

Изюм замочите в горячей воде и дайте набухнуть. Затем слейте воду и обсушите его на бумажном полотенце. Дрожжи смешайте с теплым молоком и сахаром. Понемногу, постоянно перемешивая, всыпьте муку. Полученное тесто накройте и дайте постоять 20 минут. Добавьте в тесто яйца, соль, корицу и растопленное масло.

Вымешивайте несколько минут, добавьте изюм и еще раз перемешайте. Подготовленное тесто уложите в форму и дайте подняться в теплом месте в течение 1 часа – 1 часа 30 минут. Смажьте изделие слегка взбитым желтком. Выпекайте в духовке около 1 часа до золотистой корочки при температуре 200 ˚С.

Коричный хлеб из дрожжевого теста с пшеничной мукой, изюмом, сахаром, соевым или миндальным молоком «Не только для строгих вегетарианцев»

...

• 5 3/4 стакана муки
• 1 пакетик активных сухих

дрожжей

• 2 стакана изюма

• 1/2 стакана сахара – для смеси с корицей

• 1/3 стакана сахара – для теста

• 1/4 стакана теплой воды (40 ºС)

• 2 стакана теплого соевого или миндального молока

• 1 ст. ложка молотой корицы

• 1 ст. ложка воды

• 1/4 стакана растительного масла

• 2 ч. ложки соли

В большой миске растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте соевое (миндальное) молоко (можно заменить коровьим), треть стакана сахара, растительное масло, соль и 2 стакана муки. Взбейте все до получения однородной массы. Добавьте изюм, оставшуюся муку и перемешайте.

Положите на рабочую поверхность и вымесите в течение 6 – 8 минут до получения гладкого и упругого теста. Затем уложите в смазанную маслом миску, накройте полотенцем и оставьте примерно на 1 час 15 минут в теплом месте.

Подошедшее тесто обомните и разрежьте на 2 части. Раскатайте каждую из них в прямоугольный пласт величиной примерно 38 × 43 см. Смешайте корицу и половину стакана сахара и обильно посыпьте смесью тесто.

Сверните тесто в рулеты и уложите их в форму для выпечки. Накройте и дайте подняться около 1 часа до увеличения объема вдвое.

Выпекайте в духовке в течение 30 – 35 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С. Готовый хлеб извлеките из формы и поместите на решетку до полного остывания. Подавайте с ореховым маслом, джемом, медом.

Пшеничный хлеб с изюмом, молоком и сахаром по-ирландски «„Spotted Dog“ – пятнистая собака»

...

• 5 стаканов пшеничной муки

• 2 2/3 ст. ложки разрыхлителя

• 2 яйца

- *2 стакана изюма*
- *1 1/2 стакана сахара*
- *2 стакана молока*

Муку просейте вместе с разрыхлителем в большую миску. В отдельной миске взбейте яйца с молоком, затем добавьте в муку и перемешайте. У вас должно получиться очень густое тесто. Вымесите его до тех пор, пока мука не увлажнится, но не более: если долго вымешивать, разрыхлитель начнет реагировать раньше времени.

В подготовленное тесто добавьте изюм и перемешайте. Затем уложите в смазанную маслом или жиром большую чугунную сковороду диаметром 28 см. Выпекайте в духовке примерно 1 час до золотистого цвета при температуре 190 ˚С. Можно выпечь в двух небольших круглых формах. Тогда время для выпечки будет около 45 минут.

Содовый хлеб из сметанного теста с изюмом по-ирландски «Лонгфордский»

...

- *4 стакана муки*
- *1 ч. ложка соды*
- *3/4 стакана изюма*
- *400 г сметаны*
- *1 яйцо*
- *2 ст. ложки сахара*
- *4 ст. ложки сливочного масла*
- *1 ч. ложка соли*

Смешайте 4 стакана муки, сахар, соль, соду в большой миске. Добавьте масло и, постоянно размешивая, всыпьте изюм. Разбейте в смесь яйцо и положите сметану. Энергично все вымесите и, присыпая мукой, придайте изделию круглую форму.

Подготовленное изделие уложите в форму для выпечки, сделайте на поверхности ножом крестообразный разрез и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке 35-40 минут при температуре 180-200 ˚С. Готовый хлеб накройте полотенцем и дайте ему остыть. Подавайте в теплом виде с джемом или сливочным маслом.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с изюмом, йогуртом, лимонной цедрой, ванилью и сахарной пудрой по-итальянски «Традиционный панеттоне»

• 4 стакана муки
• 1 ст. ложка сухих дрожжей
• 1/2 стакана натурального йогурта
• 2 яйца
• 1/2 стакана изюма или сушеной вишни
• 4 ст. ложки сахара
• 1 ст. ложка лимонной цедры
• 1 ч. ложка ванильного экстракта или ванильного сахара
• 1 ст. ложка сахарной пудры
• 1 стакан теплой воды (45 ˚C)
• 1 ст. ложка растопленного сливочного масла – по желанию
• 1/4 ч. ложки соли

В миске смешайте дрожжи, воду и сахар. Накройте и дайте постоять 10 минут до получения пены. Добавьте яйца, йогурт, ваниль, лимонную цедру и соль. Полученную смесь тщательно перемешайте. Понемногу добавляйте муку, пока тесто не превратится в упругий мячик.

Подготовленное тесто уложите на слегка посыпанную мукой поверхность и вымесите в течение 5 – 10 минут, добавляя муку по мере необходимости, пока тесто не станет мягким и эластичным, но не липким. Положите тесто в большую, слегка смазанную маслом миску. Накройте крышкой и поместите примерно на 1 час в теплое место до увеличения объема вдвое.

В небольшой миске смешайте изюм с сахарной пудрой. Подошедшее тесто обомните, переложите на посыпанную мукой поверхность, добавьте изюм и помесите. Затем скатайте тесто в шар и положите в слегка смазанную маслом круглую форму для выпечки диаметром 20 см.

Неплотно накройте полотенцем и дайте подняться в течение 30 минут. (Тесто поднимется выше краев формы.) По желанию смажьте тесто растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке около 45 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚C.

Ржаной содовый хлеб из теста на кефире с изюмом, кардамоном, тыквенными и подсолнечными семенами «Фисташковый»

...

• *1 1/2 стакана ржаной обдирной муки*
• *1 стакан пшеничной муки*
• *1 ч. ложка соды*
• *250 мл кефира*
• *1 горсть изюма*
• *1 горсть тыквенных семян*
• *1 горсть семян подсолнечника*
• *1 горсть очищенных фисташек*
• *1 щепотка сахара*
• *1/2 ч. ложки кардамона*
• *1 щепотка соли*

Смешайте в миске все сыпучие ингредиенты и всыпьте их в кефир. Смесь тщательно перемешайте до получения густого, мягкого, липнущего к рукам теста. Сформуйте из него круглую буханку и сделайте на ее поверхности крестообразный надрез для того, чтобы тесто лучше пропеклось. Присыпьте изделие мукой.

Выпекайте в духовке 15 минут до образования хрустящей корочки при температуре 220 ˚С, затем уменьшите температуру до 180 ˚С и выпекайте еще 15 минут. Готовность хлеба проверьте деревянной зубочисткой: она должна выходить из середины изделия сухой и чистой.

Содовый хлеб из теста с ржаной и кукурузной мукой, изюмом, патокой и сливками «Бостонский черный. На водяной бане»

...

• *1 стакан ржаной муки*
• *1 стакан кукурузной муки*
• *3/4 ч. ложки соды*
• *1 стакан изюма*
• *2 стакана темной патоки*
• *2 стакана густых сливок или йогурта*
• *1 ч. ложка соли*

Просейте ржаную и кукурузную муку в большую миску, всыпьте соду и соль. Затем добавьте патоку, сливки и изюмом. Полученное тесто тщательно перемешайте т разделите на 3

равные части.

Поместите каждую часть в круглую форму (на 500 г), предварительно смазав ее маслом. Тесто должно заполнить ее на три четверти объема. Каждую форму сверху неплотно накройте пергаментной бумагой, затем фольгой, оставив свободными между тестом и бумагой около 7 см. Можно бумагу привязать сверху нитками.

Поместите формы на решетку или на металлическую сетку в очень большую кастрюлю. Заполните кастрюлю кипящей водой до уровня трех четвертей формы. Доведите воду до кипения, накройте кастрюлю, уменьшите огонь и поварите на водяной бане в течение 2 часов 30 минут. Проверяйте кастрюлю время от времени и, если необходимо, добавляйте воду до первоначального уровня.

Когда хлеб будет готов, осторожно извлеките формы из кастрюли. Дайте немного остыть, но только до той степени, чтобы можно было вынуть хлеб из формы. Подавайте в горячем виде, обязательно смазав сливочным маслом.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста на сыворотке с изюмом, грецкими орехами, ванилью и сахарной пудрой «Ленинградский»

...

- *350 г муки*
- *20 г свежих дрожжей*
- *100 г изюма*
- *80 г грецких орехов*
- *1 яйцо*
- *1 желток – для смазывания хлебцев*
- *100 г сахара*
- *150 мл сыворотки комнатной температуры*
- *2 ч. ложки сахарной пудры*
- *ванилин – по вкусу*
- *85 г сливочного масла*
- *1 щепотка соли*

Для опары растворите дрожжи в сыворотке, добавьте 1 ст. ложку муки, размешайте и оставьте на 30 минут. Орехи слегка обжарьте, очистите и крупно нарубите. Изюм промойте, обсушите и смешайте с мукой.

Смешайте яйца, сахар, соль, готовую опару, ванилин и оставшуюся муку. В процессе вымешивания теста постепенно добавляйте в него сливочное масло. Подготовленное тесто поместите на 1 час в теплое место до увеличения в объеме вдвое.

Подошедшее тесто посыпьте изюмом и обомните. Затем снова поместите на 2-3 часа в теплое место. Значительно поднявшееся тесто осторожно уложите на доску и разделите на 2 части. Не вымешивая, сформуйте из него 2 батона и положите их на противень, смазанный маслом, оставив между батонами большое расстояние, так как они увеличатся в объеме.

Полученные изделия оставьте на 40-60 минут для расстойки, затем смажьте взбитым желтком и посыпьте орехами. Выпекайте в духовке 30-35 минут при температуре 180 ˚С. Остудите, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Дрожжевой хлеб с ромом, орехами, изюмом, апельсинной и лимонной цедрой по-болгарски «Пасхальный козунаци»

...

- *4 1/2 стакана муки*
- *1 ст. ложка сухих дрожжей*
- *2 яйца*
- *1 белок*
- *1 стакан сахара*
- *1 стакан молока*
- *1 ст. ложка рома*
- *тертая цедра 1 лимона*
- *тертая цедра 1 апельсина*
- *измельченные миндальные или грецкие орехи, замоченный в роме изюм или корица с сахаром – по вкусу*
- *1/4 стакана растопленного сливочного масла*
- *1/2 ч. ложки соли*

Все продукты комнатной температуры положите в чашу хлебопечки и установите режим «дрожжевое тесто». Чтобы тесто лучше отделялось от стенок чаши, добавьте дополнительно 1-2 ст. ложки масла. Поскольку сдобное тесто подходит медленно, после окончания цикла работы хлебопечки можно переложить тесто в миску и оставить в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Подошедшее тесто разделите на 2-3 части и каждую из них –

еще на 3-4 равные части. Раскатайте их них длинные валики, смажьте их маслом, посыпьте сахаром и сплетите косичкой. Уложите косички в прямоугольные или круглые формы для торта, накройте салфеткой и оставьте для подъема.

Желток смешайте с небольшим количеством молока, смажьте полученной смесью изделия и посыпьте их измельченными миндальными или грецкими орехами, изюмом, замоченным в роме, или смесью из корицы и сахара. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 185 °С.

Сдобный пшеничный хлеб из дрожжевого теста на опаре с изюмом, молоком, сливочным маслом и сахарной пудрой «Крамик»

...

- *750 г пшеничной муки*
- *20 г дрожжей*
- *250 г изюма коринки*
- *3 яйца*
- *1 желток*
- *2 ст. ложки сахарной пудры*
- *200 мл молока*
- *180 г сливочного масла*
- *1/2 ч. ложки соли*

Для опары в большую миску высыпьте муку горкой. Покрошите дрожжи в сделанное углубление в центре и перемешайте с теплым молоком. Полученную смесь оставьте на 30 минут. Затем добавьте яйца, сахар, соль и размягченное сливочное масло. Замесите тесто вручную и вымешивайте до тех пор, пока оно не начнет отставать от пальцев и не примет форму шара.

Накройте тесто тканью и оставьте подниматься на 2 часа в теплом месте. Обваляйте изюм в муке, чтобы он равномерно распределился по тесту и не упал на дно формы. Подошедшее тесто перемешайте, всыпьте в него изюм и еще раз перемешайте. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой.

Подготовленное тесто уложите в форму для выпечки и оставьте подниматься еще на 1 час, чтобы оно достигло верхней части формы. При помощи кулинарной кисти смажьте верх теста взбитым желтком. Выпекайте в духовке в течение 50-60 минут при температуре 180-200 °С.

Булочки из дрожжевого теста на молоке с изюмом и корицей «Отличный полдник»

...

• 2 стакана муки
• 1 пакетик быстродействующих дрожжей
• 1/2 стакана изюма
• 2 ст. ложки сахара
• 2/3 стакана молока
• 1 ч. ложка корицы
• 2 ст. ложки растопленного сливочного масла
• 1 щепотка соли

Смешайте три четверти стакана муки, дрожжи, корицу, сахар и соль в большой миске. Добавьте теплое (не горячее!) молоко и масло в мучную смесь. Взбейте массу миксером в течение 2-3 минут и всыпьте оставшуюся муку до получения мягкого теста.

Вымесите тесто на слегка посыпанной мукой поверхности 8-10 минут, в конце вымешивания добавив промытый и обсушенный изюм. Подготовленное тесто накройте полотенцем или целлофаном и дайте подойти в течение 20 минут. Спустя это время разделите тесто на 12 равных частей и скатайте их в форме шариков.

Уложите в смазанную круглую форму для выпечки, накройте пищевой пленкой и дайте подняться около 30 минут в теплом месте до увеличения объема вдвое. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °C. Готовые булочки смажьте растопленным маслом.

С медом, орехами и сахаром

Булочки из дрожжевого теста с начинкой из сахара, шафрана и мускатного ореха по-азербайджански «Куба-тыхмасы»

...

На 1 кг изделий:

• 600 г муки

• 1 ч. ложка прессованных дрожжей

• 1 стакан молока

• 3 яйца

• шафран – на кончике ножа

• 200 г сливочного маргарина

• растительное масло – для смазывания противня

• мускатный орех, настой шафрана и соль – по вкусу

Для начинки:

• 4 ст. ложки муки

• 1 стакан сахара

• 3 ст. ложки топленого масла

• шафран – на кончике ножа

• мускатный орех – по вкусу

Для теста в кастрюлю влейте молоко, наполовину разбавленное водой. Добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи, 2 взбитых яйца, размягченный сливочный маргарин и соль. Все тщательно перемешайте. Затем, непрерывно помешивая, постепенно всыпьте муку, оставив немного для начинки. Полученное тесто поместите на 40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5-2 мм, сверните рулетом и нарежьте кусочками. На середину каждого из них положите начинку и придайте форму булочки. Уложите на смазанный растительным маслом противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом, смешанным с настоем шафрана.

Подготовленные булочки поместите на 20-25 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 35-40 минут при температуре 160-180 ˚С. Для начинки муку, сахар, шафран, мускатный орех и топленое масло перемешайте до получения однородной и рассыпчатой массы.

Пшеничные хлебцы с медом, орехами и гвоздикой «Борисоглебские»

...

• 700 г муки 2-го сорта
• 500 г меда
• 300 г любых толченых орехов
• 4 яйца
• 6 ст. ложек с верхом сахара
• 2 ч. ложки молотой гвоздики
• растительное масло – для смазывания противня

Разотрите яйца с сахаром. Мед разогрейте на пару и добавьте к яйцам. Посуду, где разогревался мед, ополосните 100 мл кипятка и влейте в смесь. Затем всыпьте муку, соду, гвоздику, толченые орехи и все тщательно перемешайте.

Полученное тесто вылейте в большой противень, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой. Выпекайте в духовке до готовности при низкой температуре.

Сдобные дрожжевые булки с кардамоном, сливочным маслом, сахаром, сливками и желтками по-украински «Куличики-папошнички»

...

• 3 стакана муки
• 20 г дрожжей
• 6 желтков
• 5 стаканов сахара
• 3 стакана сливок
• 1/2 стакана молока
• 1 ч. ложка кардамона
• 1 стакан сливочного масла

Часть муки заварите кипящими сливками, быстро и тщательно размешайте, накройте салфеткой и оставьте на 10 минут при комнатной температуре. Затем влейте теплое молоко, растопленное сливочное масло, всыпьте сахар и добавьте взбитые желтки и дрожжи, разведенные в теплом молоке.

Полученную смесь непрерывно растирайте до тех пор, пока на тесте не начнут появляться пузырьки. Тесто накройте

салфеткой и оставьте на 2-2,5 часа в теплом месте.

В подошедшее тесто добавьте кардамон и немного муки, чтобы тесто оставалось жидким и было пригодно для выбивания. Тесто растирайте и выбивайте в течение 1 часа. Затем всыпьте оставшуюся муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет прилипать к рукам.

Подготовленное тесто уложите в формы, заполнив их наполовину, и дайте ему подняться в формах до трех четвертей их высоты. Выпекайте в духовке 1 час 15 минут при средней температуре.

Дрожжевой пшеничный хлеб из теста на опаре с арахисом и перцем «Экстрим»

...

• 4 стакана пшеничной муки
• 2 ст. ложки сухих дрожжей
• 1 ст. ложка обжаренного молотого арахиса
• 1 1/2 стакана молока
• 4 ст. ложки сахара
• 1 ч. ложка перца
• 1/2 ч. ложки соли

Для опары смешайте дрожжи, молоко и сахар. В подошедшую дрожжевую смесь всыпьте муку, соль и молотый обжаренный арахис. Вымесите массу до получения мягкого теста и придайте ему форму круглой слегка сплющенной булки.

Положите ее на смазанную маслом круглую металлическую тарелку, которая войдет в кастрюлю. Накройте посуду с тестом салфеткой и оставьте на 2 часа в теплом месте для расстойки.

Подготовьте паровую кастрюлю: 1 большая кастрюля, четверть заполненная водой; 1 круглая металлическая тарелка, вмещающаяся в большую кастрюлю; 1 плоское сито или металлические банки, чтобы удерживать форму над водой.

Опустите тарелку в кастрюлю, поставив на сито или банки, чтобы форма не касалась воды. Накройте кастрюлю плотной крышкой, положите груз на крышку и прокипятите содержимое в течение 1 часа. Проверяйте уровень воды каждые 15 минут и по мере необходимости добавляйте воду.

Хлеб будет готов, когда он со всех сторон затвердеет. Уложите его на сухую поверхность или проволочную подставку. Охлаждайте 10 минут и нарежьте. Подавайте горячим с маслом.

Медовые булочки из содового теста на кислом молоке «Тамбовские пышки»

...

- *мука – для мягкого теста*
- *1 ч. ложка соды*
- *1 1/2 стакана меда*
- *2 яйца*
- *1 стакан кислого молока*
- *2 ст. ложки сливочного масла*
- *растительное масло – для смазывания противня*
- *1 щепотка соли*

Разотрите мед с маслом, добавьте взбитые яйца, кислое молоко, гашеную уксусом соду и соль. Всыпьте столько муки, чтобы тесто отставало от рук и легко раскатывалось.

Вымесите тесто и сделайте из него шарики. Подготовленные изделия уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Хлебцы с изюмом, курагой, ромом, корицей и глазурью из лимонного сока и сахарной пудры «Эртильские»

...

- *1 3/4 стакана муки*
- *1/3 стакана меда*
- *50 г изюма*
- *50 г кураги*
- *50 г фундука*
- *1/2 стакана сахарной пудры*
- *3 ст. ложки рома*
- *2 яйца*
- *1 ст. ложка лимонного сока*
- *1/4 ч. ложки молотой корицы*
- *125 г размягченного сливочного масла*
- *разрыхлитель и соль – по вкусу*

Изюм и курагу вымойте в горячей воде и обсушите на полотенце. Курагу мелко нарежьте, фундук измельчите. Фрукты и орехи смешайте с ромом и дайте настояться 10-15 минут под

крышкой.

Взбейте миксером сливочное масло с медом, постепенно добавляя яйца, муку, разрыхлитель, корицу и соль. Все смешайте, затем взбейте венчиком в течение 10 минут или 4 минуты миксером.

В полученную массу добавьте фрукты, орехи и тщательно перемешайте тесто. Сделайте из него примерно 40 хлебцев и уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень.

Выпекайте в духовке 15 минут до золотистого оттенка при температуре 200˚ С. Просеянную сахарную пудру смешайте с лимонным соком и водой до получения густой глазури и покройте ею готовые хлебцы.

Дрожжевой пшеничный хлеб с цельнозерновой мукой, медом и сливочным маслом «Круглобухановский»

...

• 5 стаканов пшеничной муки высшего сорта

• 3 1/2 стакана цельнозерновой пшеничной муки

• 5 ч. ложек сухих активных дрожжей

• 10 ст. ложек меда

• 3 стакана теплой воды (45 ˚С)

• 5 ст. ложек растопленного сливочного масла

• 1 ст. ложка соли

В большой миске разведите дрожжи и 5 ст. ложек меда в теплой воде. Всыпьте 5 стаканов муки и тщательно перемешайте. Дайте постоять около 30 минут до образования пены. Добавьте

3 ст. ложки растопленного сливочного масла, еще 5 ст. ложек меда, соль и 2 стакана цельнозерновой пшеничной муки.

Присыпьте столешницу мукой и замесите тесто, добавляя цельнозерновую муку (еще 2-4 стакана) до тех пор, пока тесто не будет прилипать к рукам, но останется липким на ощупь. Подготовленное тесто уложите в смазанную маслом миску и переверните один раз так, чтобы оно полностью покрылось маслом.

Накройте полотенцем и дайте подняться в теплом месте до увеличения объема вдвое. Затем обомните тесто и сформуйте из него 3 буханки. Положите их в смазанные маслом формы для

выпечки хлеба и оставьте до тех пор, пока тесто не поднимется выше края формы на 3-4 см.

Выпекайте в духовке 25-30 минут при температуре 180 ˚С. Не держите в духовке дольше, чем нужно! Верх готовых буханок слегка смажьте оставшимся растопленным маслом, чтобы не дать корочке подсохнуть, и полностью остудите перед нарезкой.

Медово-пшеничный дрожжевой хлеб из теста на кефире «Невестин»

...

• 2 стакана пшеничной муки

• 1 стакан цельнозерновой пшеничной муки

• 2 1/2 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 1/2 ч. ложки соды

• 3 ст. ложки меда

• 1 1/2 стакана кефира комнатной температуры

• 1 1/2 ст. ложки растительного масла

• 1 ч. ложка соли

Смешайте дрожжи, цельнозерновую пшеничную муку, обычную муку, соду, соль, мед, растительное масло и кефир в ведерке хлебопечки. Для ручного замеса растворите дрожжи в небольшом количестве теплой воды с 1 ч. ложкой сахара, затем замесите тесто. Вымесите его в течение 8-9 минут, уложите в миску, накройте и дайте подняться около 1 часа в теплом месте до увеличения объема вдвое.

Если вы будете выпекать хлеб в хлебопечке, выберите настройку для средней температуры. Если вы будете выпекать хлеб в духовке, выберите режим «тесто». Извлеките тесто из хлебопечки и уложите в форму для выпечки, смазанную маслом, или сформуйте буханки на противне. Дайте подняться в форме до увеличения объема вдвое. Выпекайте в духовке 25 минут, пока дно буханки при постукивании не станет издавать глухой звук, при температуре 180 ˚С.

Булочки с медом, коричневым сахаром, сливочным маслом и корицей по-английски «Десерт для пикника в Уэльсе»

...

• 1 1/2 стакана муки
• 1/2 ч. ложки соды
• 100 г меда
• 100 г коричневого сахара
• 1 яйцо
• 1-2 ст. ложки молока
• 1/2 ч. ложки корицы
• 100 г сливочного масла и немного – для смазывания формочек

Взбейте сливочное масло и сахар до получения пышной массы: чем дольше будете взбивать, тем вкуснее получатся булочки. Отделите белок от желтка, добавьте желток и мед к смеси из масла и сахара.

Муку, соду и корицу просейте, всыпьте в подготовленные продукты и влейте достаточно молока, чтобы слегка смочить тесто, если оно будет слишком густое. Взбейте белок в крепкую пену, добавьте к тесту и все тщательно перемешайте.

Распределите тесто по смазанным маслом формочкам и посыпьте сахарной пудрой. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 220 °C до тех пор, пока булочки не поднимутся и не станут упругими на ощупь.

Пшеничный хлеб с лимонным соком, сливочным маслом и сахарной пудрой «Милый»

...

• 1 стакан муки
• 1/2 ч. ложки разрыхлителя
• 2 ч. ложки лимонного сока
• 2 яйца
• 1 стакан сахара
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 1/2 стакана сливочного масла
• 1 щепотка соли

Просейте муку вместе с сахарной пудрой, добавьте масло и замесите тесто. Форму для выпечки смажьте маслом, посыпьте мукой, влейте тесто и разровняйте его поверхность. Полученное изделие испеките в духовке до полуготовности.

Смешайте сахар с яйцами, разрыхлителем, лимонным соком и солью. Полученной смесью полейте полуготовое изделие и продолжайте выпекать его примерно 30 минут. Готовый хлеб извлеките из формы и нарежьте квадратиками.

Пасхальные бараночки из мацовой муки с сахаром и корицей «Хевронские»

...

• 3 стакана муки из мацы
• 6 яиц
• 2 ст. ложки сахара
• 1 ч. ложка корицы
• 3 стакана воды
• 1 стакан растительного масла и немного – для смазывания противня
• 1/2 ч. ложки соли

Муку просейте через сито. Воду, растительное масло, 1 ст. ложку сахара, соль перемешайте и вскипятите. Горячей смесью залейте муку из мацы, посуду накройте крышкой и дайте остыть.

В остывшую массу положите яйца и тщательно вымесите полученное тесто. Разделите его на небольшие кусочки и придайте им форму бараночек. Посыпьте корицей, смешанной с оставшимся сахаром, и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 10-15 минут до зарумянивания при средней температуре.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с медом «Владимирский»

...

• 6 1/2 стакана муки
• 7 г дрожжей
• 150 г меда
• 3 яйца
• 1 белок
• 250 мл теплой воды (45 °C)
• 150 мл растительного масла
• 2 ч. ложки соли

В большой миске растворите дрожжи в теплой воде и дайте постоять в течение 10 минут. Добавьте растительное масло, мед, яйца, соль и 450 г муки (4 стакана). Полученную смесь тщательно взбейте. Всыпьте оставшуюся муку небольшими порциями, тщательно перемешивая после каждой добавки.

Когда тесто станет однородным, уложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и вымешивайте примерно 8 минут до тех пор, пока оно не станет мягким и эластичным. Слегка смажьте растительным маслом большую миску, положите в нее тесто и переверните несколько раз, чтобы оно покрылось маслом. Накройте влажной тканью и поместите миску примерно на 1 час в теплое место до увеличения теста в объеме вдвое.

Затем обомните тесто, положите его на посыпанную мукой поверхность и разделите на 4 части. Придайте им форму колбасок и сплетите в косу. Подготовленное изделие уложите на слегка смазанный маслом противень и накройте влажной тканью.

Дайте тесту подняться примерно в течение 40 минут, пока оно не удвоится в объеме. В небольшой миске смешайте белок и 1 ст. ложку воды, слегка взбейте и смажьте поверхность теста. Выпекайте в духовке 30-40 минут при температуре 180 ˚С до зарумянивания.

Кукурузный содовый хлеб с медом, кефиром и молоком «Корнбред»

...

- *2 стакана кукурузной муки*
- *1 ч. ложка соды*
- *1 яйцо*
- *1/2 стакана меда (патоки)*
- *1 стакан кефира*
- *1 стакан молока*
- *1/2 стакана сахара*
- *1 ст. ложка сливочного масла*
- *1 ч. ложка соли*

Замесите жидкое тесто из муки, молока, кефира, взбитого яйца, сахара, меда (патоки), соли, соды и масла. Полученное тесто уложите тесто в смазанную маслом форму. Выпекайте в духовке 40-50 минут при температуре 200 ˚С.

Пшеничный дрожжевой хлеб с кунжутом, сахаром и вишневыми косточками «Праздничный армянский чорег»

...

- *7-8 стаканов муки*
- *2 пакетика (по 7 г) сухих*

дрожжей

- *1 1/2 ч. ложки разрыхлителя*
- *6 яиц*
- *1 стакан сахара*
- *1 стакан цельного молока*
- *1/2 стакана теплой воды*
- *1 1/2 ст. ложки махлеба (порошок из перетертых косточек кислой вишни; можно заменить миндальной эссенцией)*
- *1 ст. ложка семян кунжута*
- *225 г сливочного масла*
- *225 г маргарина*
- *1 1/2 ч. ложки соли*

В небольшой кастрюльке на среднем огне нагрейте молоко, маргарин и масло, пока масло и маргарин не растают. Не доводите до кипения. Растворите 1 стакан сахара и дайте остыть.

Растворите в теплой воде 2 ч. ложки сахара, насыпьте сверху дрожжи и дайте постоять около 10 минут, пока смесь не начнет пениться.

Разбейте 5 яиц в большую миску и слегка их размешайте. Небольшими порциями вливайте, помешивая, молочную смесь так, чтобы яйца не перегрелись. Добавьте дрожжевую смесь и все перемешайте.

В большой миске размешайте муку, разрыхлитель, махлеб и соль. Сделайте в середине углубление и влейте в него яично-молочную смесь. Размешайте все до получения липкого теста. Уложите его на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте 10 минут, добавив при необходимости муки.

Положите тесто в смазанную растительным маслом миску и поместите на 2 часа в теплое место подниматься до удвоения в объеме. Когда тесто поднимется, сбейте его и дайте подняться еще раз в течение 1 часа.

Разделите тесто на 5 частей, каждую часть разделите на 3 части. Сформируйте из каждого кусочка жгут длиной примерно 25-30 см. Сплетите 3 жгута в косу, концы слепите и подверните. Подготовленные изделия уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки, на расстоянии 10 см друг от друга.

Противень поместите в теплое место и дайте изделиям подняться. Готовность изделия к выпечке проверьте следующим способом: если от пальца на тесте остаются углубления, значит, оно готово к выпечке.

Смажьте изделия слегка взбитым оставшимся яйцом и

посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в духовке 25 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С.

Содовый хлеб из теста на кефире с цельнозерновой мукой, розмарином и медом «Романтический»

...

- *275 г пшеничной муки*
- *200 г цельнозерновой муки*
- *1 ч. ложка соды*
- *300 мл кефира*
- *6 ст. ложек меда*
- *1 веточка розмарина*
- *1 щепотка соли*

Листики розмарина отделите от стеблей. В большой миске смешайте розмарин с цельнозерновой мукой. Всыпьте просеянную пшеничную муку, соду, соль и тщательно все перемешайте.

Влейте кефир, добавьте мед и смешайте все до получения однородного теста. Положите его на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте до тех пор, пока тесто не станет эластичным.

Придайте тесту форму шара, уложите на противень и сделайте 2 надреза поверх изделия. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200 ˚С. Хлеб готов, если при постукивании о дно слышен глухой звук. Готовому хлебу дайте постоять 10 минут. Подавайте теплым, нарезав на кусочки.

Пшеничный дрожжевой хлеб с медом и маком «Калач-венок»

...

- *8 стаканов муки*
- *1 ст. ложка сухих дрожжей*
- *1/2 стакана меда*
- *3 яйца*
- *1 ст. ложка мака*
- *2 1/2 стакана теплой воды (45 ˚С)*
- *4 ст. ложки растительного масла*
- *1 ст. ложка соли*

В большой миске рассыпьте дрожжи над теплой водой. Добавьте, взбивая, мед, масло, 2 яйца и соль. Затем высыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и все перемешайте до получения гладкого, податливого и не липкого теста. Если нужно, увеличьте норму муки.

Тесто накройте влажным кухонным полотенцем и поместите на 1 час 30 минут в теплое место до увеличения объема вдвое. Подошедшее тесто обомните и уложите на посыпанную мукой поверхность. Вымешивайте в течение 7-8 минут, добавляя муку по мере необходимости, чтобы тесто перестало быть липким.

Разделите тесто на 3-4 части (из четырех каравай получится выше) и раскатайте длинные жгуты примерно 3-4 см в диаметре. Заплетите эти жгуты в косу и соедините концы. Подготовленное изделие уложите на смазанный маслом противень, накройте полотенцем и дайте подняться около 1 часа.

Взбейте оставшееся яйцо, смажьте им верх изделия и посыпьте маком. Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 190 °С. Хлеб готов тогда, когда при постукивании о дно слышен глухой звук. Перед нарезкой желательно остудить хлеб на решетке в течение 1 часа.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с сахаром, ванилью и сливочным маслом «Для сэндвичей с курицей или индейкой»

...

• 4 1/3 стакана муки

• 3 ч. ложки сухих активных дрожжей

• 3 яйца

• 1 стакан сахара

• 1 1/2 стакана молока

• 1 ч. ложка ванильного экстракта

• 100 г сливочного масла

• 1 ч. ложка соли

Доведите до кипения молоко и сразу снимите с огня. Половину нормы масла полностью растворите в молоке. Остудите смесь до температуры парного молока.

Залейте молочную смесь в форму от хлебопечки. Два яйца взбейте с половиной стакана сахара, ванильным экстрактом и добавьте к молоку. Затем всыпьте 4 стакана муки, дрожжи, соль и установите режим приготовления теста. Готовое тесто накройте

полотенцем и оставьте в форме примерно на 45 минут до увеличения объема вдвое.

Подошедшее тесто обомните и уложите на слегка посыпанную мукой поверхность. Разделите на 2 части и сформуйте из них батоны. Уложите их в подготовленные формы для выпечки хлеба, опять накройте влажной салфеткой и дайте увеличиться вдвое.

В небольшой посуде смешайте оставшийся сахар и треть стакана муки. Добавьте остаток масла и нарубите его вместе с мукой на мелкие кусочки.

В отдельной посуде взбейте яйцо с водой. Когда тесто в формах поднимется, смажьте изделия яичной смесью и посыпьте масляными крошками. Выпекайте в духовке 30 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °C.

С фруктами, ягодами и сухофруктами

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком, засахаренной вишней или изюмом «Новогодняя хала»

...

Для теста:
• 500 г муки
• 1 ст. ложка сухих дрожжей
• 2 яйца
• 200 г засахаренной вишни или изюма
• 1 ст. ложка сахара
• 250 мл теплой воды
• 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания миски
• 1 ч. ложка соли
Для глазури и посыпки:
• 1 яйцо
• 2 ч. ложки сахара
• мак или кунжутные семена – по вкусу
• 1 щепотка соли

Для теста в миксере, кухонном комбайне или большой миске смешайте дрожжи, сахар и 120 мл воды. Немного посыпьте смесь мукой, накройте и оставьте на 10–12 минут, пока пузырьки не поднимутся на поверхность.

Взбейте соль, растительное масло и яйца, добавьте в смесь и перемешайте. Затем всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут до тех пор, пока тесто не отстает от стенок миски. Если тесто все еще липкое, добавьте немного муки и снова вымесите.

Полученное тесто положите в миску, слегка смазанную растительным маслом, накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Затем уложите тесто на посыпанную мукой поверхность, еще раз вымесите, положите в миску, накройте полотенцем и поместите

на ночь в холодильник.

Спустя это время положите тесто на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по нему кулаком. Добавьте засахаренную вишню или изюм и выместите до тех пор, пока тесто не будет блестящим и гладким. Готовое тесто разделите на 2 равных куска и каждый их них – на 3 части. Каждую из трех частей раскатайте в жгуты, защипните концы 3 жгутов и сплетите их в косу. Таким же образом подготовьте косу из оставшегося теста.

Полученные буханки в форме косы уложите на противень, накройте полотенцем и дайте подняться в течение 1 часа до увеличения объема в 2 раза. Затем смажьте глазурью и посыпьте маком или кунжутными семенами.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 190 ˚С. Готовые халы остудите на решетке. Для глазури смешайте яйцо, сахар, соль и тщательно взбейте.

Ванильные булочки из заварного теста с яблоками, сахаром, молоком и сливочным маслом «Форменное удовольствие»

...

- *1 кг муки*
- *2-3 яблока*
- *10 яиц*
- *500 мл молока*
- *200 г сахара*
- *100 г сливочного масла и немного – для смазывания форм*
- *ванилин – по вкусу*

Часть муки заварите горячим молоком и тщательно размешайте, чтобы не было комочков. В остывшую массу положите растертые добела яйца, всыпьте оставшуюся муку и тщательно вымесите. Затем добавьте растопленное сливочное масло, сахар и ванилин.

Тесто уложите в смазанные маслом формочки (до половины высоты) и поместите их на 30 минут в теплое место. Как только тесто подойдет, разложите поверх нарезанные кусочками яблоки. Выпекайте 1 час 30 минут при средней температуре.

Финиковый хлеб с миндалем, ванилью, сливочным маслом и сахарной пудрой по-арабски «Эль-сладость»

...

• 250 г измельченных фиников
• 1 стакан молотого миндаля
• 4 яйца
• 1 стакан сахарной пудры
• 2 ст. ложки картофельного крахмала
• 1/3 пакетика ванильного сахара
• 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
• растительное масло – для смазывания формы
• соль – по вкусу

Отделите белки от желтков. Желтки положите в миску, всыпьте сахарную пудру, ванильный сахар и взбейте все веничком или с помощью миксера в течение 5 минут. Затем добавьте размягченное сливочное масло, финики, миндаль, крахмал и все тщательно перемешайте.

Охлажденные белки взбейте в крепкую пену и осторожно введите в тесто. Уложите его в смазанную маслом форму диаметром 20 см и поместите в нагретую духовку. Выпекайте в течение 30 минут. Когда финиковый хлеб остынет, разрежьте его на куски. Подавайте, уложив на блюдо.

Дрожжевой хлеб из крупчатой муки с финиками, грецкими орехами, абрикосным джемом, коричневым сахаром и корицей «Любимая плетенка»

...

• 675 г муки-крупчатки
• 14 г быстрорастворимых дрожжей
• 175 г разогретого абрикосного джема
• 150 г рубленых фиников
• 125 г рубленых ядер грецких орехов
• 3 яйца
• 70 г коричневого сахара
• 3 ст. ложки сахара
• 225 мл молока

- *2 ч. ложки молотой корицы*
- *90 г сливочного масла*
- *1 ч. ложка соли*

В большой миске смешайте дрожжи, сахар, соль и 150 г муки. Поставьте сотейник на слабый огонь, нагрейте в нем молоко (до 47-52 °C) и 60 г сливочного масла. Масло предварительно растапливать не надо. С помощью миксера на низкой скорости вбейте жидкость в муку. Увеличьте скорость и взбивайте смесь еще 2 минуты.

У одного яйца отделите желток от белка и положите желток в холодильник. Вбейте оставшиеся 2 яйца, белок и 150 г муки в смесь из муки. У вас должно получиться густое тесто. Взбивайте его 2 минуты деревянной ложкой, добавьте 300 г муки и взбивайте до получения мягкого теста.

Положите его на поверхность, посыпанную мукой. Вымешивайте тесто около 10 минут до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным. Добавьте еще 75 г муки и сформуйте из теста шар. Положите его в миску, смазанную жиром. Накройте пищевой пленкой и дайте постоять около 30 минут в теплом месте (27-30 °C) до увеличения объема вдвое.

Поставьте сотейник на слабый огонь и растопите в нем оставшиеся 30 г масла. Снимите с огня, добавьте грецкие орехи, финики, коричневый сахар, корицу и все перемешайте.

Обомните подошедшее тесто и положите его на поверхность, посыпанную мукой. Накройте тесто и дайте ему постоять 10 минут. Скалкой, посыпанной мукой, раскатайте тесто в прямоугольник размером 45×25 см.

Отложите 2 ст. ложки джема, оставшимся джемом смажьте тесто. Затем посыпьте его ровным слоем грецких орехов. Не сильно нажимая, пройдитесь по начинке скалкой. Скатайте тесто рулетом, начиная с длинной стороны, и разрежьте рулет в длину пополам.

Переплетите две части рулета так, чтобы его разрезанные части были вверху. Полученное изделие уложите в круглую форму, смазанную жиром, сделав из плетенки кольцо. Подоткните края плетенки вниз.

Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180 °C. Спустя это время в чашке сбейте вилкой оставшийся желток, 1 ч. ложку воды, смажьте изделие смесью и продолжайте выпекать еще 15 минут.

Охладите в форме на решетке 5 минут и осторожно снимите форму. Смажьте горячую плетенку оставшимися 2 ст. ложками джема и слегка охладите на решетке. Подавайте теплой.

Плетенку можно разогревать.

Бездрожжевой пшеничный хлеб с бананами, орехами пекан, медом, кофе и корицей «Любовное послание»

...

- *180 г муки*
- *8 г разрыхлителя*
- *1 спелый банан*
- *1 яйцо*
- *орехи пекан – для украшения*
- *85 г сахара*
- *1 ст. ложка меда*
- *1 щепотка корицы*
- *1 ч. ложка кофе*
- *60 г сливочного масла*

Масло взбейте с сахаром до получения пышной массы. Положите банан, яйцо, мед, корицу и перемешайте. Добавьте кофе, растворенный в воде. Просейте в смесь муку и все тщательно перемешайте. Полученное тесто уложите в форму, разровняйте поверхность и украсьте изделие орехами.

Выпекайте в духовке около 1 часа при средней температуре. Готовность проверьте деревянной шпажкой: если она выходите сухой из середины изделия, оно готово. Дайте остыть в форме. Подавайте, нарезав рассыпчатый хлеб острым ножом.

Содовый хлеб с манго, изюмом, сахаром, лимонным соком и корицей «Тропики далекие и близкие»

...

- *2 стакана муки*
- *2 ч. ложки соды*
- *300 г манго*
- *1/4 стакана изюма*
- *2 яйца*
- *1 1/4 стакана сахара*
- *1 ч. ложка корицы*
- *1 ч. ложка лимонного сока*
- *1/2 ч. ложки соли*
- *3/4 стакана растительного масла*

Смешайте сухие ингредиенты. Яйца слегка взбейте с маслом и добавьте к смеси. Подученное тесто перемешайте. Манго очистите от кожицы и нарежьте мякоть небольшими кубиками. Добавьте в тесто манго, изюм, лимонный сок и все тщательно перемешайте.

Подготовленное тесто уложите в 2 формы для выпечки. Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 175 ˚С. Готовность хлеба проверьте спичкой или зубочисткой: если она выходит сухой из середины изделия, то оно готово. Подавайте со сливочным маслом.

Дрожжевой хлеб из теста с пшенной кашей, яблочным пюре и корицей «Нежно-кружевной. Из казана»

...

Для каши:
• 1 стакан пшена
• 2 1/2 стакана молока
• 2 1/2 стакана воды
• сахар и соль – по вкусу
Для теста:
• 2 1/2-3 стакана муки
• 1/2 ч. ложки дрожжей
• 1 кружка (300 мл) пшенной каши
• пюре из 1/2 крупного яблока
• 1/2 ч. ложки корицы
• 1/2 стакана теплой кипяченой воды
• 1 ч. ложка соли

Сварите пшенную кашу-размазню и немного остудите ее.

Смешайте в большой кастрюле кашу, дрожжи и яблочное пюре. Влейте теплую воду, добавьте соль, корицу и муку. Тщательно вымесите деревянной ложкой или лопаточкой до получения липкого теста. Накройте его пищевой пленкой и оставьте на 3-4 часа.

Сильно подошедшее тесто уложите на присыпанную мукой поверхность и сформуйте круглое изделие, сложив тесто конвертом и подсыпая муки, поскольку тесто будет очень липким. Сформованное тесто уложите швом вниз в емкость, выстланную бумагой для выпечки и посыпанную мукой, и оставьте на 2 часа в теплом месте.

За 30 минут до начала выпечки включите духовку на максимальную мощность и поместите в нее большую форму для выпечки, лучше чугунный казан. Через 30 минут извлеките казан из духовки и очень осторожно, не осадив, уложите в него подошедшее изделие вместе с бумагой для выпечки. Накройте казан крышкой.

Выпекайте содержимое в духовке 30 минут при температуре 245-250 ˚С. Затем снимите крышку, уменьшите температуру до 200 ˚С и выпекайте до готовности еще 20-25 минут.

Содовый хлеб из теста на кефире с молоком, курагой, грецкими орехами и овсяными хлопьями «Английский завтрак»

...

• 400 г муки и 2 ст. ложки – для посыпки противня
• 1 ч. ложка соды
• 50 г кураги
• 50 г грецких орехов
• 50 г овсяных хлопьев быстрого приготовления
• 250 мл кефира
• 175 мл молока
• 1/2 ч. ложки соли

Курагу вымойте, обсушите и нарежьте небольшими кусочками. Орехи нарубите ножом до получения крупной крошки.

Муку просейте с солью и содой в миску, добавьте овсяные хлопья, курагу и орехи. Полученную смесь тщательно перемешайте. Смешайте кефир с молоком, аккуратно влейте в смесь и вымесите мягкое тесто.

Противень присыпьте мукой, уложите тесто и придайте ему овальную форму. Ножом сделайте на поверхности несколько надрезов в виде сеточки. Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 180 ˚С. Готовый хлеб заверните в кухонное полотенце и остудите на решетке.

Дрожжевой хлеб с ореховым маслом, курагой, медом, грецкими орехами, пшеничной и солодовой мукой «От хлебопека ее величества»

...

• 450 г солодовой муки (с зернышками)

• 225 г хлебной муки

• 14 г сухих быстродействующих дрожжей

• 175 г нарезанных ядер грецких орехов

• 100 г мелко нарезанной кураги

• 2 ст. ложки масла из грецких орехов

• 2 ст. ложки прозрачного меда

• 2 ч. ложки соли

Смешайте оба вида муки в большой миске. Добавьте 2 ч. ложки соли, дрожжи, орехи и курагу. Влейте 425 мл теплой воды, ореховое масло, мед и замесите мягкое тесто. Вымешивайте его 10 минут на поверхности, посыпанной мукой, затем сформуйте в шар и положите в смазанную маслом миску.

Накройте пищевой пленкой и поместите на 1 час в теплое место до увеличения объема вдвое. Подошедшее тесто извлеките из миски и разрежьте пополам. Сформуйте две круглые буханки и положите их на противень, посыпанный мукой. Сделайте набольшие надрезы на поверхности изделий и накройте их пленкой, смазанной маслом.

Оставьте изделия на 30 минут в теплом месте, затем снимите с них пленку. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220 ˚С, уменьшите температуру до 190 ˚С и выпекайте еще 20 минут до тех пор, пока при постукивании о дно изделия не будет раздаваться глухой звук.

Яблочно-морковный содовый хлеб с грецкими орехами, сахаром и сливочным маслом «Любимый завтрак Машеньки и Сашеньки»

...

• 2 стакана муки

• 1 ч. ложка разрыхлителя

• 1 ч. ложка гашеной уксусом соды

• 2 яблока

• 1 шт. моркови

• 1/2 стакана грецких орехов

• 2 яйца

• *1 стакан сахара*
• *50 г сливочного масла*
• *1 щепотка соли*

Масло комнатной температуры взбейте с сахаром и яйцами. Добавьте нарезанные мелкими кубиками яблоки и натертую на мелкой терке морковь. Добавьте соду, разрыхлитель, соль и все тщательно перемешайте.

Всыпьте молотые орехи, муку и перемешайте до получения однородного теста. Уложите его в форму, смазанную маслом. Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 180 °С.

Содовый хлеб из кефирного теста с черной смородиной и сахаром «Счастье по-ирландски»

...

• *3 стакана пшеничной муки*
• *3 ч. ложки разрыхлителя*
• *1 ч. ложка соды*
• *3/4 стакана черной смородины*
• *2 яйца*
• *2/3 стакана сахара*
• *1 3/4 стакана кефира*
• *2 ст. ложки растопленного сливочного масла*
• *1 ч. ложка соли*

Муку просейте, смешайте с сахаром, разрыхлителем, солью и содой, перемешайте и всыпьте смородину. Взбитые яйца смешайте с кефиром и маслом и добавьте к сухим ингредиентам. Полученное тесто тщательно смешайте (по консистенции оно должно напоминать бисквитное).

Уложите тесто в форму для выпечки, например, для кекса. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 180 °С. Готовый хлеб остудите в форме и затем извлеките из нее.

Пшеничный дрожжевой хлеб с засахаренными фруктами, сахарной пудрой и сливочным маслом «Рошка де Рейес – ко Дню трех королей»

...

• *350 г пшеничной муки*
• *1 ч. ложка сухих дрожжей*

• 100-150 г засахаренных фруктов и немного – для украшения

• 1 яйца

• 4 желтка

• 150 г сахарной пудры и немного – для обсыпки

• 2 ст. ложки сахара

• 30 мл сливок

• 120 мл теплой воды

• 115 г сливочного масла и 25 г растопленного сливочного масла – для смазывания теста

• 1/2 ч. ложки соли

Положите 150 г муки в миску. Добавьте соль, сахар, дрожжи и перемешайте. Два яйца смешайте в отдельной миске с четырьмя желтками, добавьте 115 г сливочного масла, влейте воду и все тщательно перемешайте.

Соедините мучную смесь с яично-масляной смесью. Полученную массу тщательно перемешайте. Муку (50 г) смешайте с засахаренными фруктами. Добавите фрукты и оставшуюся часть муки в массу. Вымешивайте на слегка посыпанной мукой поверхности в течение примерно 10 минут до получения однородного теста.

Сформуйте тесто в шар и, используя посыпанную мукой ложку, сделайте отверстие в центре и немного растяните его. Уложите тесто кольцом на смазанный лист пергаментной бумаги и накройте слегка смазанной прозрачной пленкой. Оставьте в теплом месте на 2 часа до увеличения объема вдвое.

Растопите 25 г сливочного масла и смажьте тесто. Выпекайте в духовке в течении 1 часа при температуре 180 ˚С. Смешайте сахарную пудру и сливки. Полейте хлеб этой смесью, когда он остынет. Украсьте хлеб фруктами и слегка присыпьте сахарной пудрой.

Пшеничный дрожжевой хлеб со смородиной, изюмом, вяленой клюквой, корицей, мускатным орехом и имбирем по-голландски «Пасхальный паасброд»

...

• 3 стакана муки

• 2 ч. ложки сухих дрожжей

• 1 стакан смеси из смородины

(замороженной), изюма и вяленой клюквы

• 1 ст. ложка цукатов

• 1/2 ч. ложки сахара

• 1 стакан молока

• 1 ч. ложка смеси из корицы, мускатного ореха и имбиря

• 1 ст. ложка топленого масла

Для миндальной пасты:

• 150 г миндаля

• 1/3 стакана мелкого сахара

• 1 желток

• 1 ч. ложка лимонного сока

В теплом молоке разведите дрожжи и сахар. Муку просейте вместе со специями в большую емкость. Добавьте разведенные дрожжи, все тщательно перемешайте и замесите тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 30 минут в теплом месте.

В подошедшее тесто добавьте смородину, изюм, клюкву, нарезанные цукаты и топленое масло. Вымесите тесто на слегка присыпанной мукой поверхности и раскатайте его в прямоугольный пласт размером 25×13 см. Миндаль ошпарьте, очистите от кожицы и слегка обжарьте на сухой сковороде. Обжаренные орехи измельчите с помощью блендера. Добавьте сахар, желток и лимонный сок. Смешайте все подготовленные компоненты.

Раскатайте пасту в жгут, соответствующий по длине прямоугольному пласту теста. Уложите пасту на край теста, скатайте в рулет и защипните края. Смажьте поверхность молоком, уложите рулет на противень и дайте тесту подойти.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С, затем уменьшите температуру до 160 °С и выпекайте еще 40 минут до образования равномерной золотисто-коричневой корочки. Подавайте со сливочным маслом.

Ржаной дрожжевой хлеб с черносливом, курагой и грецкими орехами «Новомодный»

...

• 800 г ржаной муки

• 10 г сухих дрожжей

• 100 г чернослива

• 100 г кураги

• 50 г крупно нарезанных грецких орехов

• 400 мл воды

• растительное масло – для смазывания формы

• 2 ч. ложки соли

Чернослив и курагу промойте, обсушите и крупно нарежьте. Просейте муку, добавьте в нее воду с дрожжами и солью. Замесите такое тесто, чтобы в нем осталось достаточно воздуха для пористой выпечки. В конце вымешивания добавьте чернослив, курагу и грецкие орехи. Накройте миску с тестом пленкой и поместите на 16 часов в холодильник.

Спустя это время уложите тесто на посыпанную мукой поверхность и оставьте на несколько минут, чтобы тесто само растянулось по поверхности. Затем обомните его слегка, уложите на полотенце и оставьте на 3 часа, накрыв свободными концами полотенца.

Нагрейте духовку до температуры 250 ˚С. Смажьте растительным маслом форму и поместите ее в духовку на 5 минут для прогрева. Затем аккуратно уложите в форму тесто и накройте ее крышкой. Выпекайте около 40 минут, снимите крышку и продолжайте выпекать до готовности еще около 15 минут.

Дрожжевой хлеб с мукой-ассорти, курагой, коричневым сахаром, патокой или медом, семенами подсолнуха и льна «Четыре торта сразу»

...

• 8-9 стаканов пшеничной муки

• 1 1/2 стакана ржаной муки

• 1 стакан цельнозерновой пшеничной муки

• 50 г свежих дрожжей

• 1/3 стакана пророщенной пшеницы

• 2-3 стакана кураги

• 1 стакан нежареных очищенных семян подсолнуха

• 1/2 стакана семян льна

• 1 стакан коричневого сахара

• 1/3 стакана патоки или

темного меда

• 1 1/2 стакана молока

• 3 ст. ложки растопленного свиного жира или топленого масла

• 2 ч. ложки соли

Смесь льняных и подсолнечных семян с пшеничными зернами залейте на 2 часа стаканом кипящей воды, затем откиньте, сохранив настой, на сито и обсушите. Нагрейте молоко до 37-40 ˚С, добавьте дрожжи, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложку сахара, перемешайте и оставьте на 15 минут.

Смешайте в большой миске все семена, ржаную муку, сахар, соль и 2 стакана пшеничной муки. Влейте смесь из молока с дрожжами, настой из-под семян, положите патоку или мед и перемешайте. Добавьте жир или масло и еще раз все перемешайте.

Понемногу всыпьте оставшуюся муку, постоянно перемешивая смесь. Когда тесто станет однородным, положите его на присыпанную мукой поверхность и вымесите в течение 10 минут. В конце вымешивания добавьте промытую и обсушенную курагу. Подготовленное тесто уложите в миску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 1 час 30 минут в теплом месте.

Подошедшее тесто разделите на 4 части и сформуйте из них круглые изделия. Уложите их на выстланные бумагой для выпечки и затем присыпанные мукой противни подальше друг от друга и дайте подняться в течение 1 часа. На каждом изделии сверху сделайте очень острым ножом фигурные надрезы.

Выпекайте в духовке 5 минут при температуре 220 ˚С. Затем уменьшите температуру до 170 ˚С и выпекайте 40 минут. Остудите в течение 10 минут в противне на решетке и смажьте сливочным маслом. Подавайте, полностью остудив и тонко нарезав.

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с овсяными хлопьями, яблоками и корицей «Спасоналивковский»

...

• 10 стаканов муки высшего сорта

• 2 стакана цельнозерновой пшеничной муки

• 2 стакана овсяных хлопьев быстрого приготовления

• 1/4 стакана муки для выпечки хлеба

• 6 ч. ложек сухих активных дрожжей

• 2-3 стакана нарезанных кусочками яблок

• 2/3 стакана коричневого сахара

• 1 ст. ложка сахара

• 2-3 ч. ложки корицы

• 2/3 стакана растительного масла

• 1 1/2 ст. ложки соли

В большой миске или в чаше электрического смесителя смешайте половину стакана теплой воды, 1 ст. ложку сахара, четверть стакана муки и дрожжи. Дайте постоять 5 минут до образования пузырей.

Всыпьте в миску овсяные хлопья, цельнозерновую пшеничную муку, соль, две трети стакана сахара, влейте четыре с половиной чашки теплой воды и две трети стакана растительного масла в миску. Полученную смесь тщательно перемешайте деревянной ложкой или смешайте миксером на низкой скорости с насадкой для теста в течение 1-2 минут.

Немного увеличьте скорость и начните добавлять муку небольшими порциями по половине стакана до тех пор, пока липкое тесто не начнет отделяться от стенок миски. Количество муки, нужной для того, чтобы тесто стало отделяться от стенок, зависит от влажности.

Подготовленное тесто уложите в миску, смазанную растительным маслом, и переверните его несколько раз так, чтобы оно равномерно покрылось маслом. Накройте влажной тканью и дайте подняться в течение 1 часа в теплом месте до увеличения в объеме вдвое.

Нарезанные кусочками яблоки смешайте с корицей. Разделите тесто на 6 частей и в каждую из них добавьте яблоки с корицей. Сформуйте буханки и положите их в смазанные маслом формы размером 20×10 см. Дайте подняться в формах в течение 1 часа так, чтобы тесто возвышалось на 3 см над краями формы.

Выпекайте в духовке 35 минут до зарумянивания при температуре 180 °C. Готовому хлебу дайте остыть в форме 10 минут, затем уложите на решетки и дайте полностью остыть.

Дрожжевой пшеничный хлеб с финиками, медом и мюсли «Будьте здоровы!»

...

• 300 г пшеничной муки
• 75 г непросеянной хлебной муки
• 1 1/2 ч. ложки дрожжей
• 150 г мюсли с несладкими сухофруктами и орехами
• 60-70 г мелко нарезанных фиников
• 1 ст. ложка меда
• 3 ч. ложки сухого молока
• 260 мл воды
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 1/2 ч. ложки соли

Влейте в чашу хлебопечки воду, мед и масло. Если в инструкции к вашей модели сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпьте оба вида муки так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавьте мюсли и сухое молоко, затем положите соль в угол.

Сделайте в середине муки небольшое углубление, не достающее до воды, и всыпьте в него дрожжи. Установите режим «тесто» и нажмите кнопку «старт». Добавьте финики после сигнала хлебопечки в последние 5 минут замешивания теста.

Готовое тесто извлеките из хлебопечки и положите на поверхность, посыпанную непросеянной мукой. Ударьте по тесту для выхода из него воздуха и сформуйте слегка приплюснутый шар. Положите его на смазанный маслом противень.

Острым ножом сделайте сверху 3 глубоких надреза глубиной примерно 1 см, чтобы разделить буханку на 6 частей. Накройте изделие смазанной маслом пищевой пленкой и дайте подняться в течение 30–45 минут до увеличения объема вдвое.

Выпекайте в духовке в течение 30–35 минут до образования золотистой корочки при температуре 200 °C. Готовый хлеб остудите на решетке.

Приложение

Дрожжевой пшеничный хлеб из теста на опаре «Бабушкин домашний»

Дрожжевой хлеб из теста с пшеничной мукой и ржаной крупчаткой по-канадски «Визитная карточка Виннипега»

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком или кунжутом «Коса любимой. Традиционная хала к празднику Шаббат»

Дрожжевой хлеб из теста с мукой-ассорти, семенами льна, подсолнуха, отрубями и орехами «Швейцарский альпийский»

Квасной хлеб из теста на кефире с тмином, ржаной и пшеничной мукой «По старинному польскому рецепту. От Агнешки»

Пшеничный хлеб из дрожжевого теста с маслинами и оливковым маслом «Аромат средиземноморского побережья»

Тонкие пшеничные лепешки из пресного крутого теста по-узбекски «Чевати»

Пшеничный хлеб из сдобного теста со сметаной и кислым молоком «Патирча – хорезмская лепешка»